

COLLÈGE BARRAL

Déjeuner du 29 Août au 2 Septembre 2017

Bon
appétit !



	LUNDI 28 août 2017	MARDI 29 août 2017	MERCREDI 30 août 2017	JEUDI 31 août 2017	VENDREDI 1 septembre 2017	
Entrée					Chou rouge râpé Surimi Tomate Blé provençal	Fruits et légumes
Plat principal					Colin sauce safranée Steak haché	Viandes, poissons, oeufs
Légume					Haricots verts	Céréales, légumes secs
Féculent					Frites	
Produit laitier					Fromage Fromage blanc	Produits laitiers
Dessert					Fruit Ananas au sirop	Produits sucrés
Gouter						Matières grasses cachées

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Origine des produits et information nutritionnelles

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de bœuf est d'origine française.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



COLLÈGE BARRAL

Dîner du 28 au 31 Août 2017

Bon
appétit !



LUNDI
28 août 2017

MARDI
29 août 2017

MERCREDI
30 août 2017

JEUDI
31 août 2017

Entrée

**Plat
principal**

**Légume
Féculent**

**Produit
laitier**

Dessert

Fruits et
légumes

Viandes,
poissons
oeufs

Céréales,
légumes
secs

Produits
laitiers

Produits
sucrés

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Origine des produits et information nutritionnelles

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de boeuf est d'origine française.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



COLLÈGE BARRAL

Déjeuner du 4 au 8 Septembre 2017

Bon
appétit !



	LUNDI 4 septembre 2017	MARDI 5 septembre 2017	MERCREDI 6 septembre 2017	JEUDI 7 septembre 2017	VENDREDI 8 septembre 2017	
Entrée	Riz camarguais Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, poivrons) Rosette Concombre nature	Œuf dur mayo Tomate vinaigrette Macédoine de légumes Pizza	Radis Salami Salade de pommes de terre mimosa Melon	Sardine à la tomate Duo de râpé (carottes et céleri) Salade verte au roquefort Taboulé libanais	Champignons à la parisienne Jambon sec Salade du soleil Betteraves	Fruits et légumes
Plat principal	Tortis carbonara Escalope de dinde forestière	Sauté de veau aux olives Boulette d'agneau sauce orientale	Veggiburger Saucisse de Toulouse	Bœuf bourguignon Colin sauce catalane	Poisson pané Cuisse de poulet au jus	Viandes, poissons œufs
Légume	***	Semoule	Flageolets	Pommes vapeur	Epinards béchamel	Céréales, légumes secs
Féculent	Poêlée de légumes	Haricots beurre	Carottes sautées	Salsifis persillés	Blé	
Produit laitier	Suisse Fromage	Fromage blanc vanille Edam	Petit suisse sucré Rondelé	Yaourt arôme Tome blanche	Fromage Faisselle	Produits laitiers
Dessert	Fruit Maestro vanille	Fruit Moelleux au chocolat	Pêche au sirop Fruit	Fruit Semoule au lait	Crème dessert praliné Fruit	Produits sucrés
Gouter	Pain ou biscuits secs ou madeleine ou brioche ou pain au lait ou biscottes					
	Fruit					
	Avec le pain soit Barre de chocolat ou Miel ou Nougat ou Pâte à tartiner ou Confiture					

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Origine des produits et information nutritionnelles

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de boeuf est d'origine française.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



COLLÈGE BARRAL

Dîner du 4 au 8 Septembre 2017

Bon
appétit !



	LUNDI 4 septembre 2017	MARDI 5 septembre 2017	MERCREDI 6 septembre 2017	JEUDI 7 septembre 2017
Entrée	Crêpe aux champignons Concombre vinaigrette Pâté de foie	Maquereau au citron Salade de pâtes Chou rouge	Menu Américain Coleslaw Cheeseburger	Melon Betteraves Surimi
Plat principal	Paupiette de veau Omelette au fromage	Galette complète Calamars à l'andalouse		Tarte méditerranéenne Cordon bleu
Légume	Courgettes persillées	Tomates à la provençale		Haricots verts
Féculent	Pommes sautées	Salade verte	Frites	Riz
Produit laitier	Fromage blanc Fromage	Yaourt aromatisé Camembert	Yaourt	Suisse Emmental
Dessert	Fruit Cocktail de fruits au sirop	Fruit Mousse chocolat	Glace	Compote de pommes Fruit

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Origine des produits et information nutritionnelles

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de boeuf est d'origine française.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



COLLÈGE BARRAL

Déjeuner du 11 au 15 Septembre 2017

Bon
appétit !



	LUNDI 11 septembre 2017	MARDI 12 septembre 2017	MERCREDI 13 septembre 2017	JEUDI 14 septembre 2017	VENDREDI 15 septembre 2017	
Entrée	Pastèque Salade verte aux noix Taboulé Surimi	Salade verte au chèvre Salade napolitain Concombre au yaourt Pâté en croûte	Tartare de tomate Haricots verts au maïs Sardine Melon	Macédoine Croisillon au fromage Blé provençal Carottes râpées	Duo de râpé Fonds d'artichauts vinaigrette Salade de pommes de terre Œuf dur	Fruits et légumes
Plat principal	Aiguillette de poulet à la moutarde Rôti de porc au jus	Sauté d'agneau Escalope viennoise	Jambon grill Haché de bœuf	Paëlla Omelette aux herbes	Colin mariné huile d'olive et citron vert Grignottine de porc sauce barbecue	Viandes, poissons, oeufs
Légume	Lentilles	Choux fleurs persillés	Macaronis	***	Fondue de poireaux	Céréales, légumes secs
Féculent	Carottes	Purée	Julienne de légumes	Petit-pois	Pommes rôsti	
Produit laitier	Fromage blanc nature Fromage	Suisse arôme Fromage	Laitage Fromage	Fromage Suisse	Faiselle Fromage	Produits laitiers
Dessert	Fruit Tarte au citron	Fruit Liégeois chocolat	Fruit Compote	Pêche au sirop Fruit	Fruit Crème aux œufs	Produits sucrés
Gouter	Pain ou biscuits secs ou madeleine ou brioche ou pain au lait ou biscottes					
	Fruit					
	Avec le pain soit Barre de chocolat ou Miel ou Nougat ou Pâte à tartiner ou Confiture					

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Origine des produits et information nutritionnelles

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de bœuf est d'origine française.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



COLLÈGE BARRAL

Diner du 11 au 14 septembre 2017

Bon
appétit !



	LUNDI 11 septembre 2017	MARDI 12 septembre 2017	MERCREDI 13 septembre 2017	JEUDI 14 septembre 2017
Entrée	Salade grecque Endive au bleu et raisin Jambon sec	Céleri rémoulade Pamplemousse Friand au fromage	Menu Italien Tomate mozzarella Pizza Salade verte Fromage Tiramisu	Melon Salami Cœurs de palmiers
Plat principal	Sauté de bœuf à la tomate Colin poêlé au beurre	Rôti de dinde au curry Sauté de porc au chorizo		Bolognaise Veggiburger
Légume Féculent	Riz Ratatouille	Courgettes persillées Semoule		Farfalles Purée de brocolis
Produit laitier	Yaourt aux fruits Fromage	Suisse aromatisé Saint Morêt		Fromage blanc Fromage
Dessert	Fruit Abricot au sirop	Fruit Riz au lait		Crème dessert Fruit

Fruits et légumes

Viandes, poissons oeufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Origine des produits et information nutritionnelles

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de boeuf est d'origine française .

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



COLLÈGE BARRAL

Déjeuner du 18 au 22 Septembre 2017

Bon
appétit !



	LUNDI 18 septembre 2017	MARDI 19 septembre 2017	MERCREDI 20 septembre 2017	JEUDI 21 septembre 2017	VENDREDI 22 septembre 2017	
Entrée	Mortadelle Taboulé Tomate vinaigrette Melon	Pastèque Jambon sec Salade de riz Pamplemousse	Betteraves râpées Surimi Concombres bulgare Cœurs de palmiers au maïs	Carottes râpées Pizza Mâche au bleu Rosette	Chou rouge râpé Pâté de campagne Duo de rapé Salade parisienne	Fruits et légumes
Plat principal	Saucisse de Toulouse Cuisse de poulet	Sauté de dinde marengo Hoki meunière	Cheeseburger Paupiette de dinde	Mignonette d'agneau à l'abricot Sauté de veau	Colin sauce catalane Nuggets de poulet	Viandes, poissons oeufs
Légume	Duo carottes et haricots beurre	Blé	Frites	Céréales méditerranéennes	Brocolis aux amandes	Céréales, légumes secs
Féculent	Haricots lingots à la tomate	Blettes	Ratatouille	Légumes tajine	Tortis	
Produit laitier	Fromage blanc vanille Fromage	Fromage Suisse sucré	Fromage Yaourt arôme	Suisse aux fruits Fromage	Fromage Fromage blanc	Produits laitiers
Dessert	Maestro chocolat Fruit	Fruit Moelleux mandarine	Fruit Cocktail de fruits	Fruit Mousse citron	Fruit Abricot au sirop	Produits sucrés
Gouter	Pain ou biscuits secs ou madeleine ou brioche ou pain au lait ou biscottes					
	Fruit					
	Avec le pain soit Barre de chocolat ou Miel ou Nougat ou Pâte à tartiner ou Confiture					

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Origine des produits et information nutritionnelles

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de boeuf est d'origine française.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



COLLÈGE BARRAL

Dîner du 18 au 21 septembre 2017

Bon
appétit !



	LUNDI 18 septembre 2017	MARDI 19 septembre 2017	MERCREDI 20 septembre 2017	JEUDI 21 septembre 2017
Entrée	Carottes râpées Sardines au citron Salade niçoise	Tarte au fromage Macédoine vinaigrette Œuf dur	Menu Terroir Melsat Sauté de canard aux champignons Tagliatelles Mont de Lacaune Tarte aux pommes et noix	Salade de pâtes Choux-fleurs vinaigrette Pamplemousse
Plat principal	Tomate farçie Sauté de bœuf	Croissant au jambon Rôti de porc au jus		Poisson pané Jambon grillé
Légume	***	Mesclun		Tomates à la provençale
Féculent	Riz	Gnocchis		Poêlée pommes de terre et carottes
Produit laitier	Fromage Yaourt aromatisé	Faisselle Fromage		Yaourt Fromage
Dessert	Fruit Compote	Crème dessert Fruit	Fruit Cocktail de fruits	

Fruits et légumes

Viandes, poissons oeufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Origine des produits et information nutritionnelles

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de boeuf est d'origine française.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



COLLÈGE BARRAL

Déjeuner du 25 au 29 Septembre 2017

Bon
appétit !



	LUNDI 25 septembre 2017	MARDI 26 septembre 2017	MERCREDI 27 septembre 2017	JEUDI 28 septembre 2017	VENDREDI 29 septembre 2017
Entrée	Salade piémontaise Cervelas vinaigrette Duo de râpé Radis	Friand au fromage Pastèque Fond d'artichaut au thon Taboulé libanais	Saucisson Salade marco polo Tomate mozzarella Chou blanc râpée	Salade berlinoise Salade verte Salade exotique Maquereau	Salade de riz niçois Jambon blanc Champignons à la parisienne Melon
Plat principal	Estouffade bœuf Escalope de dinde à la crème	Colin sauce aurore Omelette au fromage	Haché de bœuf au jus Colombo de porc	Lasagnes Blanquette de veau	Colin poêlé au beurre Rôti de porc
Légume Féculent	Riz Endives braisées	Semoule Courgettes poêlées	Haricots verts Purée de pommes de terre	*** Poêlée carotte, champignon, pommes de terre	Piperade Lentilles
Produit laitier	Fromage Yaourt	Fromage Suisse	Fromage Fromage blanc	Yaourt Fromage	Fromage Suisse
Dessert	Cocktail de fruits Fruit	Fruit Liégeois	Fruit Compote	Beignet Fruit	Fruit Mousse café
Gouter	Pain ou biscuits secs ou madeleine ou brioche ou pain au lait ou biscottes Fruit Avec le pain soit Barre de chocolat ou Miel ou Nougat ou Pâte à tartiner ou Confiture				

Fruits et légumes

Viandes, poissons oeufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Matières grasses cachées

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Origine des produits et information nutritionnelles

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de boeuf est d'origine française.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



COLLÈGE BARRAL

Dîner du 25 au 28 Septembre 2017

Bon
appétit !



	LUNDI 25 septembre 2017	MARDI 26 septembre 2017	MERCREDI 27 septembre 2017	JEUDI 28 septembre 2017
Entrée	Melon Blé provençal Jambonneau	Salade waldorf Salade Florette Œuf dur mayo	Menu Salade marocaine Tajine d'agneau aux amandes et abricots Semoule Faisselle + Miel Salade d'orange	Crêpe au fromage Potage Thon à la catalane
Plat principal	Poitrine farçie Veggiburger	Galette complète Rôti de dinde		Cuisse de poulet Rissolette
Légume Féculent	Poêlée poivrons aubergines Blé	Mesclun Petits-pois		Gratin de choux fleurs Penne
Produit laitier	Fromage blanc Fromage	Faisselle Fromage		Fromage Suisse
Dessert	Fruit Ananas au sirop	Fruit Crème dessert		Fruit Pêche au sirop

Fruits et légumes

Viandes, poissons
oeufs

Céréales,
légumes
secs

Produits
laitiers

Produits
sucrés

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Origine des produits et information nutritionnelles

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de boeuf est d'origine française .

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



COLLÈGE BARRAL

Déjeuner du 2 au 6 Octobre 2017

Bon appétit !



	LUNDI 2 octobre 2017	MARDI 3 octobre 2017	MERCREDI 4 octobre 2017	JEUDI 5 octobre 2017	VENDREDI 6 octobre 2017
Entrée	Tomate vinaigrette Salami Cœur de palmier Salade de lentilles	Salade camarguaise Feuilleté hot dog Betteraves Macédoine	Carottes râpées Surimi Piémontaise Concombre nature	Salade verte au bleu Salade napoléon Céleri remoulade Œuf vinaigrette	Pamplemousse Chou rouge Rosette Taboulé
Plat principal	Bourguignon Poitrine farcie	Steak haché au jus Escalope viennoise	Aiguillette de poulet au curry Sauté de porc à la moutarde	Navarins d'agneau Chipolata	Pâtes à la carbonara Poisson pané
Légume	Pommes vapeur	Poêlée de légumes	Riz	Flageolets	***
Féculent	Haricots verts	Penne	Purée de céleri	Carottes sautées	Epinards béchamel
Produit laitier	Fromage Fromage blanc	Fromage Petit suisse	Fromage Yaourt	Fromage Petit suisse aromatisé	Fromage Yaourt
Dessert	Fruit Cocktail de fruits	Fruit Tarte au citron	Fruit Crème dessert	Fruit Pêche au sirop	Fruit Crème aux œufs
Gouter	Pain ou biscuits secs ou madeleine ou brioche ou pain au lait ou biscottes				
	Fruit				
	Avec le pain soit Barre de chocolat ou Miel ou Nougat ou Pâte à tartiner ou Confiture				

Fruits et légumes

Viandes, poissons oeufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Matières grasses cachées

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Origine des produits et information nutritionnelles

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de boeuf est d'origine française.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



COLLÈGE BARRAL

Diner au 2 au 5 Octobre 2017

Bon
appétit !



	LUNDI 2 octobre 2017	MARDI 3 octobre 2017	MERCREDI 4 octobre 2017	JEUDI 5 octobre 2017
Entrée	Pommes de terre mimosa Carottes râpées Chou fleur vinaigrette	Salade verte aux croûtons Salade exotique Pâté de campagne	MENU AMERICAIN Salade Waldorf	Feuilleté Tomate basilic Betteraves
Plat principal	Croque monsieur Hoki sauce normande	Jambon grill Omelette aux champignons	Chili con carne Riz	Brandade de poisson Paupiette de veau
Légume	Salade verte	Haricots verts		Salade verte
Féculent	Poêlée forestière	Haricots blancs		Courgettes persillées
Produit laitier	Fromage Yaourt nature	Fromage Fromage blanc nature	Fromage à tartiner	Fromage Petit suisse aux fruits
Dessert	Fruit Muffin	Fruit Compote	Donut au chocolat	Fruit Liégeois

Fruits et légumes

Viandes, poissons oeufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Origine des produits et information nutritionnelles

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de boeuf est d'origine française .

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



COLLÈGE BARRAL

Déjeuner du 9 au 13 Octobre 2017

Bon appétit !



SEMAINE DE GOÛT : DÉCOUVERTE DES SAVEURS

	Salé	Amer	Acide	Sucré	Sucré salé	
	LUNDI 9 octobre 2017	MARDI 10 octobre 2017	MERCREDI 11 octobre 2017	JEUDI 12 octobre 2017	VENDREDI 13 octobre 2017	
Entrée	Rosette Feuilleté hot dog Radis à la croque sel Salade verte à la feta	Endives aux noix Pamplemousse Salade de pâtes et fonds d'artichaut Concombre au yaourt	Mortadelle cornichon Blé provençal Sardine au citron Crudités aux achards	Riz californien Surimi Salade verte aux pommes et dés d'emmental Taboulé tutti frutti	Œuf dur Salade piémontaise Salade grecque Salade waldorf	Fruits et légumes
Plat principal	Sauté de dinde aux olives vertes Colin poêlé au beurre	Rôti de porc à la moutarde Omelette au fromage	Tajine d'agneau à l'abricot Colin sauce agrume	Poulet au lait de coco Cordon bleu	Boulette de bœuf sauce aigre douce Nuggets de poisson	Viandes, poissons, oeufs
Légume	Poêlé de légumes à la coriandre	Gratin de pommes de terre au cumin	Semoule à la menthe	Purée de carottes et betteraves	Blé à la ratatouille	Céréales, légumes secs
Féculent	Riz pilaf aux oignons	Salsifis à la tomate	Légumes tajine	Boulgour	Haricots verts	
Produit laitier	Fromage à tartiner Suisse arôme	Faisselle Camembert	Yaourt sucré Carré frais	Fromage blanc vanille Comté	Suisse nature + miel Cantal	Produits laitiers
Dessert	Mousse caramel beurre salé Fruit	Tarte au chocolat Fruit	Salade de pomelos et d'orange Fruit	Moelleux choco coco Fruit	Crumble aux pommes Fruit	Produits sucrés
Gouter	Pain ou biscuits secs ou madeleine ou brioche ou pain au lait ou biscottes					
	Fruit					
	Avec le pain soit Barre de chocolat ou Miel ou Nougat ou Pâte à tartiner ou Confiture					

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Origine des produits et information nutritionnelles

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de boeuf est d'origine française. Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



COLLÈGE BARRAL

Diner du 9 au 12 Octobre 2017

Bon
appétit !



	LUNDI 9 octobre 2017	MARDI 10 octobre 2017	MERCREDI 11 octobre 2017	JEUDI 12 octobre 2017
Entrée	Mâche au fromage de chèvre Betterave Riz niçois	Cœur de palmier Salade du pêcheur Chou rouge	MENU CREOLE Salade exotique	Potage de légumes Salade du soleil Coleslaw
Plat principal	Petit salé Filet de poulet forestière	Galette complète Colin sauce crème	Saucisse sauce rougeail	Tarte méditerranéenne Grignottine de porc
Légume	Lentilles	Salade verte	Riz	Petit pois
Féculent	Haricots beurre	Penne	Poêlée de légumes	Mesclun
Produit laitier	Fromage blanc Fromage	Petit suisse Fromage	Fromage à tartiner	Yaourt Fromage
Dessert	Fruit Compote	Fruit Ile flottante	Tarte à la noix de coco	Fruit Liégeois vanille

Fruits et légumes

Viandes, poissons oeufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Origine des produits et information nutritionnelles

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de boeuf est d'origine française . Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



COLLÈGE BARRAL

Déjeuner du 16 au 20 Octobre 2017

Bon
appétit !



	LUNDI 16 octobre 2017	MARDI 17 octobre 2017	MERCREDI 18 octobre 2017	JEUDI 19 octobre 2017	VENDREDI 20 octobre 2017	
Entrée	Avocat Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, poivrons) Pâté de campagne Concombre nature	Céleri rémoulade Persillade de pommes de terre Macédoine de légumes Pizza	Radis Salami Salade napolitain Pomelos	Betterave Chou blanc Œuf dur Taboulé libanais	Carottes râpées Jambon sec Taboulé Salade verte	Fruits et légumes
Plat principal	Sauté de veau marengo Escalope viennoise	Paupiette de veau provençale Cari de porc	Veggiburger Jambon grillé	Bœuf bourguignon Colin sauce catalane	Steak haché sauce poivre Cuisse de poulet au jus	Viandes, poissons, oeufs
Légume Féculent	Riz Poêlée de légumes	Semoule Haricots beurre	Purée de pois cassés Carottes sautées	Pommes vapeur Duo brocolis choux fleurs	Epinards béchamel Frites	Céréales, légumes secs
Produit laitier	Suisse Fromage	Fromage blanc sucré Edam	Petit suisse aux fruits Rondelé	Yaourt au sucre de canne Tome blanche	Fromage Faisselle	Produits laitiers
Dessert	Fruit Crème dessert praliné	Fruit Tarte au citron	Pêche au sirop Fruit	Fruit Semoule au lait	Compote Fruit	Produits sucrés
Gouter	Pain ou biscuits secs ou madeleine ou brioche ou pain au lait ou biscottes Fruit Avec le pain soit Barre de chocolat ou Miel ou Nougat ou Pâte à tartiner ou Confiture					Matières grasses cachées

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Origine des produits et information nutritionnelles

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
 Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de bœuf est d'origine française.
 Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



COLLÈGE BARRAL

Diner du 17 au 21 Octobre 2016

Bon
appétit !



	LUNDI 17 octobre 2016	MARDI 18 octobre 2016	MERCREDI 19 octobre 2016	JEUDI 20 octobre 2016
Entrée	Croisillon fromage Potage de légumes Salade de lentilles	Pâté en croûte Salade verte Sardine	Menu Italien Jambon sec	<i>Radis beurre</i> Potage de légumes Salade strasbourgeoise
Plat principal	Rôti de porc Sauté de veau	Tomate farçie Calamars à la romaine	Tortellinis ricotta épinards	Omelette aux lardons Rôti de dinde
Légume Féculent	<i>Flageolets</i> Carottes sautées	Riz Julienne de légumes	Salade verte	Gnocchis Poêlée potiron et champignons
Produit laitier	Yaourt Fromage	Fromage blanc Fromage	Laitage	Suisse Fromage
Dessert	Fruit Compote	Fruit Crème dessert	Tiramisu	Fruit Fruits au sirop

Fruits et légumes

Viandes, poissons oeufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Origine des produits et information nutritionnelles

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de boeuf est d'origine française.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

