

COLLÈGE BARRAL

Déjeuner du 5 au 9 Mars 2018

Bon
appétit !



	LUNDI 5 mars 2018	MARDI 6 mars 2018	MERCREDI 7 mars 2018	Mi-Carême JEUDI 8 mars 2018	VENDREDI 9 mars 2018	
Entrée	Carottes rapées Salade de pâtes Betteraves vinaigrette Salade de tomates	Macédoine vinaigrette Pâté de campagne Salade de riz Salade d'endives à l'emmental	Salade provençale Taboulé oriental Cœur de palmier Œuf dur vinaigrette	Pamplemousse Salade verte aux dés de gouda Choux fleurs persillés Boudin	Duo de râpé Persillade de pommes de terre Feuilleté hot dog Poireaux vinaigrette	Fruits et légumes
Plat principal	Filet de poulet au citron thym Steak haché	Rôti de dinde Saucisse de Toulouse	Navarin d'agneau Calamars à la romaine	Rôti de porc au jus Cordon bleu de dinde	Colin poêlé au beurre Sauté de bœuf sauce soja	Viandes, poissons, œufs
Légume	Haricots verts	Epinards béchamel	Carottes vapeur	Duo de champignons et courge	Julienne de légumes	Céréales, légumes secs
Féculent	Frites	Lentilles	Pâtes aux herbes	Blé	Semoule	
Produit laitier	Laitage Fromage	Laitage Fromage	Laitage Fromage	Laitage Fromage	Laitage Fromage	Produits laitiers
Dessert	Fruit Yaourt brassé	Fruit Brownie	Fruit Suisse sucré	Compote de pommes Gaufre	Fruit Crème dessert chocolat	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 5 au 8 Mars 2018

Bon
appétit !



	LUNDI 5 mars 2018	MARDI 6 mars 2018	Menu Créole MERCREDI 7 mars 2018	JEUDI 8 mars 2018
Entrée	Concombre vinaigrette Blé provençal Soupe de potiron carottes	Carottes râpées Radis Friand au fromage	Salade créole Sauté poulet au curry et au lait de coco Riz blanc Achards de légumes Fromage blanc avec morceaux de bananes ou ananas	Salade grecque Tomate et maïs Piémontaise
Plat principal	Poisson en sauce Sauté de veau marengo	Omelette Cuisse de poulet au jus		Paupiette de veau aux oignons Tarte chèvre basilic
Légume Féculent	Gratin de brocolis Semoule	Ratatouille Purée de pommes de terre		Salade verte Penne
Produit laitier	Laitage Fromage	Laitage Fromage		Laitage Fromage
Dessert	Fruit Mousse au chocolat	Fruit Compote de poires		Fruit Tarte au citron

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 12 au 16 Mars 2018

Bon
appétit !



	LUNDI 12 mars 2018	MARDI 13 mars 2018	MERCREDI 14 mars 2018	JEUDI 15 mars 2018	VENREDI 16 mars 2018	
Entrée	Rosette Salade verte à l'emmental Sardines citron huile d'olive Salade indienne	Betteraves persillées Salade tutti frutti (taboulé) Mortadelle Salade composée	Concombre au yaourt Salade napolì (pâtes) Mesclun Avocat	Radis Surimi Jambon de pays Salade de riz	Salade verte aux noix et bleu Salade de pomme de terre Œuf et thon Salade comtoise	Fruits et légumes
Plat principal	Sauté de porc à la moutarde Poisson pané	Cuisse de poulet Chili con carné	Poisson à la crème Sauté de veau à la tomate	Rôti de porc Daube de boeuf	Colin mariné huile d'olive et citron vert Boulettes d'agneau à la marocaine	Viandes, poissons oeufs
Légume	Petit pois	Courgettes à la tomate	Salsifis	Carottes	Duo de brocolis et choux fleurs	Céréales, légumes secs
Féculent	Riz	***	Blé	Pommes noisettes	Semoule	
Produit laitier	Laitage Fromage	Laitage Fromage	Laitage Fromage	Laitage Fromage	Laitage Fromage	Produits laitiers
Dessert	Fruit Suisse arôme	Fruit Crème anglaise	Fruit Yaourt sucré	Fruit Tarte aux pommes	Fruit Compote	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 12 au 15 Mars 2018

Bon
appétit !



	LUNDI 12 mars 2018	MARDI 13 mars 2018	Menu Breton MERCREDI 14 mars 2018	JEUDI 15 mars 2018
Entrée	Radis beurre Salade de tomates et emietté de cœur d'artichaut Salade niçoise	Pamplemousse Endives aux raisins Soupe de légumes	Salade de la mer	Céleri rémoulade Salade provençale Betteraves aux pommes
Plat principal	Escalope de dinde à la crème Bœuf bourguignon	Blanquette de veau Carbonara	Galette sarasin jambon emmental	Nuggets de poisson Filet de poulet
Légume	Carottes au cumin	Tortis	Salade verte	Fondue de poireaux
Féculent	Purée de pois cassés	Haricots verts	Fromage fouetté madame Loik	Blé
Produit laitier	Laitage Fromage	Laitage Fromage	Mousse caramel beurre salé	Laitage Fromage
Dessert	Fruit Crème dessert praliné	Fruit Compote		Fruit Semoule au lait

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 19 au 23 Mars 2018

Bon
appétit !



	LUNDI 19 mars 2018	MARDI 20 mars 2018	MERCREDI 21 mars 2018	JEUDI 22 mars 2018	VENDREDI 23 mars 2018	
Entrée	Salade grecque Chorizo Salade de riz Carottes rapées	Salade de mâche / maïs / croûtons Jambon blanc Concombre au yaourt Radis	Œufs mayonnaise Endives noix emmental Pamplemousse Emietté de thon	Céleri rémoulade Macédoine nature Salade de choux/pommes/raisin Salade de lentilles	Salade de tomates Feuilleté Hot dog Haricots verts vinaigrette Salade composée	Fruits et légumes
Plat principal	Rôti de dinde Sauté de bœuf provençal	Hoki meunière Sauté de poulet sauce forestière	Gigot d'agneau Steak haché	Omelette Cuisse de poulet	Colin poêlé au beurre Carbonara	Viandes, poissons oeufs
Légume	Haricots beurre persillés	Poêlée champignon et potiron	Carottes au curry	Ratatouille	Petit-pois	Céréales, légumes secs
Féculent	Purée	Blé	Flageolets	Gratin dauphinois	Penne	
Produit laitier	Laitage Fromage	Laitage Fromage	Laitage Fromage	Laitage Fromage	Laitage Fromage	Produits laitiers
Dessert	Compote Flan pâtissier	Fruit Crème dessert vanille	Fruit Yaourt brassé nature	Fruit Compote pomme banane	Salade de fruits Liégeois chocolat	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 19 au 22 Mars 2018

Bon
appétit !



	LUNDI 19 mars 2018	MARDI 20 mars 2018	Menu Thaï MERCREDI 21 mars 2018	JEUDI 22 mars 2018
Entrée	Salade composée Taboulé Soupe courgettes	Radis beurre Salade de tomates Salade de pommes de terre	Salade exotique Nouilles sautées aux légumes et poulet Yaourt coco Salade de fruits exotiques	Carottes rapées Pamplemousse Taboulé
Plat principal	Navarin d'agneau Paupiette de volaille	Sauté de veau Roti de porc sauce poivre		Tarte au fromage Chipolata
Légume	Poêlée de légumes	Poêlée de poivrons et aubergines		Choux fleurs béchamel
Féculent	Gratin de pâtes	Semoule		Riz
Produit laitier	Laitage Fromage	Laitage Fromage		Laitage Fromage
Dessert	Fruit Crème dessert chocolat	Fruit Liégeois mangue		Fruit Fruits au sirop

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 26 au 30 Mars 2018

Bon
appétit !



Vendredi Saint

	LUNDI 26 mars 2018	MARDI 27 mars 2018	MERCREDI 28 mars 2018	JEUDI 29 mars 2018	VENDREDI 30 mars 2018
Entrée	Concombre vinaigrette Rillettes Salade verte croutons emmental Betteraves et pommes	Carottes rapées Jambon blanc Salade de pâtes Tomate/maïs/œuf	Radis Pizza margarita Crudités aux achards Sardines citron	Taboulé Salade provençal Riz niçois Salade composée	OPÉRATION BOL DE RIZ <i>Bol de riz et microbeurre</i>  <i>Pomme</i>
Plat principal	Sauté de porc marenco Lasagnes	Poisson pané Sauté de dinde à la crème	Rôti de porc Blanquette de veau	Filet de poulet sauce moutarde Cassoulet	
Légume	Haricots verts	Epinards béchamel	Poêlée de légumes	Courgettes persillées	
Féculent	***	Purée de patates douces	Riz pilaf	***	
Produit laitier	Laitage Fromage	Laitage Fromage	Laitage Fromage	Laitage Fromage	
Dessert	Fruit Compote	Fruit Riz au lait	Fruit Gâteau pommes et noix	Fruit Creme dessert vanille	
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 26 au 29 Mars 2018

Bon
appétit !



	LUNDI 26 mars 2018	MARDI 27 mars 2018	Menu Anglais MERCREDI 28 mars 2018	JEUDI 29 mars 2018
Entrée	Gourmandise feta Salade de pommes de terre Pamplemousse	Mâche aux noix et mimolette Soupe de légumes Salade de blé	Coleslaw	Duo de râpé Salade de maïs Quiche lorraine
Plat principal	Boulette d'agneau à l'abricot Cuisse de poulet	Filet de poulet sauce forestière Omelette aux fines herbes	Fish and Chips ***	Colin sauce marinara Gigot d'agneau sauce romarin
Légume	Semoule	Macaronis		Choux fleurs
Féculent	Ratatouille	Haricots beurre		Pommes persillées
Produit laitier	Laitage Fromage	Laitage Fromage	Fromage fondu	Laitage Fromage
Dessert	Fruit Fruits au sirop	Fruit Crème dessert chocolat	Muffin	Fruit Fromage blanc + crème de marron

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 Avril 2018

Bon
appétit !



	LUNDI 2 avril 2018	Pâques MARDI 3 avril 2018	MERCREDI 4 avril 2018	JEUDI 5 avril 2018	VENDREDI 6 avril 2018	
Entrée		Rosette Mâche au bleu et noix Feuilleté Betterave nature Colin sauce safrané	Salade strasbourgeoise Concombre à la crème Carottes râpée Sardine à l'huile	Radis Brocolis vinaigrette Piémontaise Salade exotique	Mesclun Salade du soleil (pâtes) Jambon de pays Salade provençale	Fruits et légumes
Plat principal		Sauté de veau au romarin	Cuisse de poulet Steak haché	Couscous à l'agneau Emincé de dinde au cumin	Colin mariné huile d'olive et citron vert Rôti de porc sauce fermière	Viandes, poissons, oeufs
Légume		Pommes röstis	Penne	Semoule	Purée de céleri	Céréales, légumes secs
Féculent		Gratin de légumes	Poêlée poivrons et aubergines	Légumes tajine	Riz	
Produit laitier		Fromage Laitage	Laitage Fromage	Laitage Fromage	Laitage Fromage	Produits laitiers
Dessert		Tarte au chocolat Fruit	Fruit Compote de poires	Fruit Crème dessert	Fruit Mousse chocolat	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 2 au 5 Avril 2018

Bon
appétit !



	LUNDI 2 avril 2018	MARDI 3 avril 2018	Menu Libanais MERCREDI 4 avril 2018	JEUDI 5 avril 2018
Entrée		Avocat Potage de potiron Macédoine nature	Taboulé libanais (boulgour)	Endives Pamplemousse Œuf mayonnaise
Plat principal		Sauté de bœuf aux olives Cordon bleu	Chich Taouk (brochette de poulet au citron)	Rôti de veau au jus Poisson en sauce
Légume Féculent		Lentilles Haricots verts	Courgettes / Riz	Gratin de pommes de terre et carottes ***
Produit laitier		Laitage Fromage	Gâteau de semoule	Laitage Fromage
Dessert		Fruit Fruits au sirop	Salade de fruits (kiwi, banane, orange)	Fruit Doonut

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 Avril 2018

Bon
appétit !



	LUNDI 9 avril 2018	MARDI 10 avril 2018	MERCREDI 11 avril 2018	JEUDI 12 avril 2018	VENDREDI 13 avril 2018	
Entrée	Duo de râpé Persillade de pommes de terre Radis beurre Pâté de campagne	Betterave aux pommes Taboulé Concombre nature Cœurs de palmier	Pamplemousse Crudités aux achards Rillettes Fonds d'artichaut	Choux fleurs vinaigrette Macédoine nature Salade de pâtes Carottes râpées	Salade de blé Céleri rémoulade Jambon blanc Haricots verts et thon	Fruits et légumes
Plat principal	Aiguillette de poulet basquaise Omelette nature	Grignottine de porc Sauté de veau	Rôti de dinde Boulette d'agneau à l'orientale	Bœuf bourguignon Cuisse de poulet	Carbonara Colin meunière	Viandes, poissons, œufs
Légume Féculent	Petit-pois Riz	Blé Haricots beurre	Semoule Ratatouille	Purée Salsifis à la tomate	Macaronis Epinards béchamel	Céréales, légumes secs
Produit laitier	Laitage Fromage	Fromage Laitage	Laitage Fromage	Fromage Laitage	Laitage Fromage	Produits laitiers
Dessert	Fruit Compote pomme banane	Fruit Crème dessert vanille	Fruit Fruits au sirop	Fruit Tarte noix de coco	Fruit Yaourt brassé	Produits sucrés
Gouter	Pain ou biscuits secs ou madeleine ou brioche ou pain au lait ou biscottes					Matières grasses cachées
	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 9 au 12 Avril 2018

Bon
appétit !



	LUNDI 9 avril 2018	MARDI 10 avril 2018	MERCREDI 11 avril 2018	JEUDI 12 avril 2018
Entrée	Mâche aux croûtons Salade exotique Salade de pommes de terre	Carottes râpées Jambon de pays Salade de riz	Menu Américain Salade verte Cheeseburger Frites Crème anglaise Brownie	Friand au fromage Concombre nature Betterave vinaigrette
Plat principal	Bolognaise Filet de dinde	Poisson en sauce Navarin agneau		Jambon grillé Tarte au fromage
Légume	Tortis	Pommes vapeur		Carottes braisées
Féculent	Courgettes à la tomate	Gratin de choux fleurs		Lentilles
Produit laitier	Fromage Laitage	Fromage Laitage		Fromage Laitage
Dessert	Fruit Fruit au sirop	Fruit Compote		Fruit Crème 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.