

# MENU NORMAL MIDI - TEMPS DE CHAUFFE AU MICRO ONDE : MAXIMUM 1 MINUTE 30

Menu du 28 Août 2023 au 24 Septembre 2023

NORMAL MIDI - TEMPS DE CHAUFFE AU MICRO ONDE : MAXIMUM 1 MINUTE 30

28-août	29-août	30-août	31-août	01-sept	02-sept	03-sept
Salade Napolitaine	Tomates tranchées	Betteraves ciboulettes	Cèleri rémoulade	Salade de pomme de terre au thon	Salade verte	Pâté de foie
Paupiette de veau	Aiguillettes de poulet façon Mafé	Sauce à la carbonara	Omelette au fromage	Colin sauce sarsuella	Courgettes farcie sauce tomate	Blanquette d'emincé de poulet
Mélange de légumes	Riz pilaf	Spaguettis	Purée de carotte	Chou fleur persillé	Semoule	Pommes de terre grenailles
Emmental	Yaourt sucré	Flan nappé caramel	Tartare nature	Mimolette	Bûche du Pilat	Yaourt aromatisé
Purée pomme banane	Gauffre	Pêche	Mousse au citron	Purée pomme abricot	Prune	Tarte aux pommes

Menus du 4 au 10 Septembre 2023

04-sept	05-sept	06-sept	07-sept	08-sept	09-sept	10-sept
Friand au Fromage	Salade 3 couleurs	Rosette tranchée	Salade de pâtes vinaigrette	Crêpe au fromage	Concombre à la crème	Mortadelle
Boulettes de veau sauce Marengo	Echine de porc sauce moutarde	Pané fromager	Filet de poulet sauce citron et origan	Colin meunière	Sauté de porc sauce marchand	Couscous au poulet
Haricots beurrés	Pomme de terre façon truffade	Epinard béchamel	Courgettes persillées	Blettes à la béchamel	Coquillettes	Semoule
Froamage blanc sucré	Tome blanche	Carré frais	Gouda	Yaourt aromatisé	Camembert	Flan nappé au caramel
Pêche	Purée de pomme	Muffin vanille pépites de chocolat	Abricot	Pêche au sirop	Mousse au chocolat	Eclair à la vanille

Menus du 11 au 17 Septembre 2023

11-sept	12-sept	13-sept	14-sept	15-sept	16-sept	17-sept
Persillade de pomme de terre	Taboulé	Paté de campagne	Cèleri rémoulade	Carottes rapées	Salade de perleau thon	Salade de pâtes Grecques
Cordon bleu	Paupiette de veau sauce champêtre	Raviolis au bœuf sauce tomate	Saucisse de Toulouse	Brandade de morue	Colombo de volaille	Paella poisson
Courgettes sautés sauce tomate	Julienne de légumes	***	Purée de pois cassé	***	Haricots verts	***
Vache Piccon	Gouda	Mimolette	Flan nappé caramel	Crème dessert vanille	Coulommier	Yaourt aromatisé
Pêche	Moelleux chocolat	Tarte aux pommes	Prune	Purée de pomme	Nectarine	Beignet framboise

Menus du 18 au 24 Septembre 2023

18-sept	19-sept	20-sept	21-sept	22-sept	23-sept	24-sept
Friand au fromage	Salade Napolitaine	Concombre à la Bulgare	Melon	Salade de pomme de terre	Cœur de scarole	Rillette
Quenelle de volaille sauce forestière	Escalope viennoise	Sauté de porc	Chipolatas sauce rougail	Calamar à la romaine	Echine de porc marinée	Wings de poulet
Brunoise de légumes	Haricots beure	Frites	Semoule	Duo de courgettes	Haricots verts	Pommes de terre grenailles
Crème dessert caramel	Gouda	Vache Piccon	Yaourt sucré	Edam	Caré ligueil à la coupe	Flan nappé caramel
Pêche	Mousse au chocolat	Purée de pomme	Gateau Basque	Nectarine	Abricot	Chausson aux pommes

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



Volaille ORIGINE FRANCE (née, élevée et abattue en France)



Porc ORIGINE FRANCE (né, élevé et abattu en France)

**BON APPETIT**

Compte tenu de la situation, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant leur équilibre nutritionnel.



**MENUS DIABETIQUE SANS SEL - MIDI - TEMPS DE CHAUFFE AU MICRO ONDE : MAXIMUM 1 MINUTE 30**

Menu du 28 Août 2023 au 24 Septembre 2023

NORMAL MIDI - TEMPS DE CHAUFFE AU MICRO ONDE : MAXIMUM 1 MINUTE 30

28-août	29-août	30-août	31-août	01-sept	02-sept	03-sept
Salade de pâtes nature	Tomates tranchées	Betteraves natures	Cèleri rémoulade nature	Salade de pomme de terre	Salade verte	Thon vinaigrette
Paupiette de veau au jus	Aiguillette de poulet	Jambon blanc	Omelette	Colin au court bouillon	Roti de porc au jus	Emincé de poulet
Mélange de légumes campagnard	Riz pilaf - Poireau vapeur	Spaguettis - Courgettes cuites	Purée de carotte - Navets poêlés	Chou fleur persillé	Semoule - Fenouil frais braisé	Pomme vapeur - Fondue de poireaux
Emental	Yaourt nature	Petit moulé nature	Tartare nature	Mimolette	Bûche du Pilat	Yaourt nature
Purée pomme banane	Madeleine sans sucre	Pêche	Entremet café sans sucre	Purée pomme abricot	Prune	Tarte aux pommes
Menus du 4 au 10 Septembre 2023						
04-sept	05-sept	06-sept	07-sept	08-sept	09-sept	10-sept
Salade de riz Mexicaine	Salade 3 couleurs	Jambon blanc	Salade de pâtes vinaigrette	Œufs durs	Concombre nature	Jambon blanc
Roti de veau au jus	Echine de porc	Escalope de dinde	Filet de poulet au jus	Colin au court bouillon	Sauté de porc au jus	Couscous au poulet
Haricots beures persillés	Pommes de terre vapeurs - Fenouil	Epinard à la crème	Courgettes persillées	Blettes à la béchamel	Cooquillettes	Semoule - Poivrons poêlés
Fromage blanc nature	Tome blanche	Carré frais	Gouda	Yaourt nature	Camembert	Fromage blanc nature
Pêche	Purée de pomme	Madeleine sans sucre	Abricot	Pêche au naturel	Purée de pomme	Eclair vanille
11-sept	12-sept	13-sept	14-sept	15-sept	16-sept	17-sept
Salade de pomme de terre	Taboulé	Jambon blanc	Cèleri nature	Carottes rapées	Salade de perleau thon	Salade de pâtes Grecques
Escalope de dinde au jus	Paupiette de veau au jus	Steak haché	Sauté de porc au jus	Colin à l'Aneth	Colombo de volaille	Colin sauce orientale
Courgettes sauce tomate	Julienne de légumes	Spaghettis - Poêlée trio de poivrons	Purée de pois cassé - Fenouil	Poireaux béchamel - Pomme vapeur	Haricots verts	Poêlée salsifis - carottes - Riz
Vache Piccon	Gouda	Mimolette	Fromage blanc nature	Entremet à la vanille sans sucre	Coulommier	Yaourt nature
Pêche	Madeleine sans sucre	Cake au citron sans sucre	Prune	Purée de pomme	Nectarine	Beignet à la framboise
Menus du 18 au 24 Septembre 2023						
18-sept	19-sept	20-sept	21-sept	22-sept	23-sept	24-sept
Salade de riz nature	Salade de pâtes	Concombre Nature	Melon	Salade de pomme de terre	Cœur de scarole	Jambon blanc
Quenelle de volaille sauce forestière	Escalope de dinde	Sauté de porc	Roti de porc au jus	Colin façon tandoori	Echine de porc	Filet de poulet
Brunoise de légumes	Haricots beurres	Pomme vapeur - Salsifis	Semoule - Courgettes persillées	Duo de courgettes	Haricots verts - Riz	Pommes de terre grenailles - Fenouil
Entremet citron sans sucre	Gouda	Vache Picon	Yaourt nature	Edam	Caré ligueil à la coupe	Petit suisse nature
Pêche	Purée pomme coing	Purée de pomme	Madeleine sans sucre	Nectarine	Abricot	Chausson aux pommes

**MENUS SANS SEL - MIDI - TEMPS DE CHAUFFE AU MICRO ONDE : MAXIMUM 1 MINUTE 30**

Menu du 28 Août 2023 au 24 Septembre 2023

NORMAL MIDI - TEMPS DE CHAUFFE AU MICRO ONDE : MAXIMUM 1 MINUTE 30

28-août	29-août	30-août	31-août	01-sept	02-sept	03-sept
Salade de pâtes nature	Tomates tranchées	Betteraves natures	Cèleri rémoulade nature	Salade de pomme de terre	Salade verte	Thon vinaigrette
Paupiette de veau au jus	Aiguillette de poulet	Jambon blanc	Omelette	Colin au court bouillon	Roti de porc au jus	Emincé de poulet
Mélange de légumes campagnard	Riz pilaf	Spaguettis	Purée de carotte	Chou fleur persillé	Semoule	Pomme vapeur
Emental	Taourt sucré	Flan nappé caramel	Tartare nature	Mimolette	Bûche du Pilat	Yaourt aromatisé
Purée pomme banane	Gaufre	Pêche	Mousse au citron	Purée pomme abricot	Prune	Tarte aux pommes
Menus du 4 au 10 Septembre 2023						
04-sept	05-sept	06-sept	07-sept	08-sept	09-sept	10-sept
Salade de riz Mexicaine	Salade 3 couleurs	Jambon blanc	Salade de pâtes vinaigrette	Œufs durs	Concombre nature	Jambon blanc
Roti de veau au jus	Echine de porc	Escalope de dinde	Filet de poulet au jus	Colin au court bouillon	Sauté de porc au jus	Couscous au poulet
Haricots beures persillés	Pommes de terre vapeurs	Epinard à la crème	Courgettes persillées	Blettes à la béchamel	Cooquillettes	Semoule
Fromage blanc sucré	Tome blanche	Carré frais	Gouda	Yaourt aromatisé	Camembert	Flan nappé caramel
Pêche	Purée de pomme	Muffin à la vanille pépites de chocolat	Abricot	Pêche au sirop	Mousse au chocolat	Eclair vanille
Menus du 11 au 17 Septembre 2023						
11-sept	12-sept	13-sept	14-sept	15-sept	16-sept	17-sept
Salade de pomme de terre	Taboulé	Jambon blanc	Cèleri nature	Carottes rapées	Salade de perleau thon	Salade de pâtes Grecques
Escalope de dinde au jus	Paupiette de veau au jus	Steak haché	Sauté de porc au jus	Colin à l'Aneth	Colombo de volaille	Colin sauce orientale
Courgettes sauce tomate	Julienne de légumes	Spaghettis	Purée de pois cassé	Poireaux béchamel	Haricots verts	Poêlée salsifis - carottes
Vache Piccon	Gouda	Mimolette	Flan nappé caramel	Crème dessert	Coulommier	Yaourt sucré
Pêche	Moelleux chocolat	Tarte aux pommes	Prune	Purée de pomme	Nectarine	Beignet à la framboise
Menus du 18 au 24 Setembre 2023						
18-sept	19-sept	20-sept	21-sept	22-sept	23-sept	24-sept
Salade de riz nature	Salade de pâtes	Concombre Nature	Melon	Salade de pomme de terre	Cœur de scarole	Jambon blanc
Quenelle de volaille sauce forestière	Escalope de dinde	Sauté de porc	Roti de porc au jus	Colin façon tandoori	Echine de porc	Filet de poulet
Brunoise de légumes	Haricots beurres	Pomme vapeur	Semoule	Duo de courgettes	Haricots verts	Pommes de terre grenailles
Crème dessert	Gouda	Vache Picon	Yaourt sucré	Edam	Caré ligueil à la coupe	Flan nappé caramel
Pêche	Purée pomme coing	Purée de pomme	Gateau Basque	Nectarine	Abricot	Chausson aux pommes

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

**BON APPETIT**

Compte tenu de la situation, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant leur équilibre nutritionnel.