OCCITANIE RESTAURATION

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

Menus du 31 Juillet au 6 Août 2023

31-juil	01-août	02-août	03-août	04-août	05-août	06-août
Persillades de Pommes de terre	Taboulé	Pâté de campagne	Céleri rémoulade	Carottes râpées vinaigrette	Salade de perles au thon mayonnaise	Salade grecque
Cordon bleu	Paupiette de veau sauce	Raviolis au bœuf	Saucisse de toulouse	Brandade de morue	Colombo de saute de poulet	Paella fruits de mer
Courgettes à l'espagnole	Julienne	***	Purée de pois cassés	***	Haricots verts persillés	***
Vache picon	Gouda	Mimolette	Flan nappé caramel	Crème dessert vanille	Coulommier à la coupe	Yaourt arôme
Pêche	Moelleux au chocolat	Tarte aux pommes	Abricot	Purée pomme	Nectarine	Beignet à la framboise

Menus du 7 Août au 16 Août 2023

07-août	08-août	09-août	10-août	11-août	12-août	13-août
Friand au fromage	Salade de pâtes napolitaine	Concombre à la bulgare	Melon	Salade de PDT	Cœur de scarole	Rillette
Quenelle de volaille sauce forestière	Escalope viennoise Pomona	Sauté de porc	Chipolatas sauce rougail	Calamars à la romaine	Echine de porc marinée 120g	Wings de poulet
Brunoise	Haricot beurre	Frites	Semoule	Duo de courgettes et carottes	HV HVE persillé	Pommes de terre grenailles persillées
Creme dessert caramel	Gouda	Vache Piccon	Yaourt sucré	Edam	Carré ligueil à la coupe	Flan nappé caramel
Pêche	Mousse au chocolat	Purée de pomme	Gâteau basque	Nectarine	Abricot	Chausson aux pommes

Menus du 14 au 20 Août 2023

14-août	15-août	16-août	17-août	18-août	19-août	20-août
Taboulé	Carottes rapées vinaigrette	Salade de tomate Mozzarella	Paté forestier	Melon	cèleri rémoulade	Salade Haricots verts
Paupiette de dinde sauce curry	Sauté de veau Marengo	Haut de cuisse de poulet au jus	œufs brouillée	cubes de colin pannés	Ragout PDT Carottes	Beouf Bourgignon
Choux de bruxelles persillés	Pommes vapeurs	Purée de choux Romanesco	Farfalles	ratatouille	***	Macaronis
Yaourt aromatisé	Vache Piccon	Emmental	Fromage blanc sucré	Petit Louis	Bûche du Pilat	Gélifié Vanille
Abricot	Gâteau aux pommes et noix	Pêche cuite	Purée de Pommes	Pêche	Banane	Eclair à la Vanille

Menus du 21 au 27 Août 2023

21-août	22-août	23-août	24-août	25-août	26-août	27-août
Betterave vinaigrette	Friand au fromage	Rosette	Gouda	Concombre vinaigrette	Macédoine	Mortadelle
Cordon bleu	Saucisse de volaille sauce diable	Paëlla au poulet (haut de cuisse)	Abricots	Filet mignon sauce moutarde	Chipolata sauce Rougail	Cari de porc
Purée de petits pois	Brunoise de légumes	***	Potage	Rostis de légumes	Haricots verts persillés	Pomme de terre parisiennes
Petit moulé nature	Yaourt sucré	Tartare aux noix	Rôti de porc au jus	Gélifié vanille / Bleu St Joseph	Camembert à la coupe	Flan nappé caramel
Maestro vanille	Nectarine	Fouace Aveyronnaise	Poêlée cordiale de légumes - coquillettes	Muffin pépites de chocolat	Gélifié chocolat	Tarte croisillon à l'abricot

BON APPETIT

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

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