

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

## Menus du 05 au 11 février 2024

05-févr	06-févr	07-févr	08-févr	09-févr	10-févr	11-févr
Rosette	Salade de pâtes vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Potage	Quiche	Potage	Pâté de campagne
Aiguillette de poulet sauce tandoori	Sauté de porc sauce marchand de vin	Boulettes de veau au jus	Coquillettes	Calamars à La Romaine	Chipolatas	Couscous au poulet
Courgettes persillées	Carottes braisées	Riz	***	Mélange de légumes campagnards	Pommes boulangères	Semoule & légumes couscous
Edam	Yaourt sucré	Carré frais	Gouda	Géllifié vanille	Bûche du pilat	Flan caramel
Orange	Purée de pomme	Maestro café	Mousse au chocolat	Kiwi	Clémentine	Eclair vanille

## Menus du 12 au 18 février

12-févr	13-févr	14-févr	15-févr	16-févr	17-févr	18-févr
Salade de blé provençale	Potage	Cèleri rémoulade	Carottes râpées vinaigrette	Potage	Salade de papinettes (pâtes)	Œuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Haché de boeuf sauce poivre	Raviolis au bœuf	Rôti de porc au jus	Brandade de morue	Colombo de poulet	Cassoulet
Chou vert sauce tomate	Julienne de légumes	****	Gnocchis	****	Haricots verts persillés	****
Vache picon	Gouda	Flan nappé caramel	Emmental	Fromage blanc aux fruits	Coulommier à la coupe	Yaourt arôme
Orange	Quatre quart	Poire	Chou vanille	Purée de pêche	Clémentine	Beignet fourré à la pomme

## Menus du 19 au 25 février

19-févr	20-févr	21-févr	22-févr	23-févr	24-févr	25-févr
Persillade de pomme de terre	Salade de pâtes	Potage	Friand au fromage	Potage	Cœur de palmier vinaigrette	Rosette
Sauté de poulet sauce rougail	Escalope viennoise	Boudin à l'oignon	Steak haché sauce moutarde	Farfalles au saumon fumé	Omelette	Poule au pot
Brunoise de légumes	Jeunes carottes sautées	Purée de pomme de terre	Haricot beurre persillé	***	Riz à la tomate	***
Petit suisse aux fruits	Gouda	Tartare ail et fines herbes	Yaourt sucré	Edam	Pointe de brie à la coupe	Flan nappé caramel
Orange	Mousse Chocolat	Purée pomme	Gâteau basque	Clémentine	Banane	Tarte au chocolat

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)

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

**Menus du 05 au 11 février 2024**

05-févr	06-févr	07-févr	08-févr	09-févr	10-févr	11-févr
Rosette	Salade de pâtes vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Potage	Quiche	Potage	Pâté de campagne
Aiguillette de poulet sauce tandoori	Sauté de porc sauce marchand de vin	Boulettes de veau au jus	Coquillettes	Calamars à La Romaine	Chipolatas	Couscous au poulet
Courgettes persillées	Carottes braisées	Riz	Poivrons poêlés	Mélange de légumes campagnards	Pommes boulangères	Semoule & légumes couscous
Polenta	***	Fenouil	***	***	Courgettes persillées	***
Edam	yaourt nature	Carré frais	Gouda	Fromage blanc nature	Bûche du pilat	Fromage blanc nature
Orange	Purée de pomme	Clémentine	Purée pomme	Kiwi	Clémentine	Eclair vanille

**Menus du 12 au 18 février**

12-févr	13-févr	14-févr	15-févr	16-févr	17-févr	18-févr
Salade de blé provençale	Potage	Cèleri rémoulade	Carottes râpées vinaigrette	Potage	Salade de pépinette (pâtes)	Œuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Haché de boeuf sauce poivre	Raviolis au bœuf	Rôti de porc au jus	Brandade de morue	Colombo de poulet	Cassoulet
Chou vert sauce tomate	Julienne de légumes	****	Gnocchis	****	Haricots verts persillés	****
****	****	Poêlée de poivrons	Ratatouille	Choux fleur persillé	*****	Fondue de poireaux
Vache picon	Gouda	Yaourt nature	Emmental	Fromage blanc nature	Coulommier à la coupe	Yaourt nature
Orange	Madeleine sans sucre	Poire	Abricot au naturel	Purée de pêche	Clémentine	Beignet fourré à la pomme

**Menus du 19 au 25 février**

19-févr	20-févr	21-févr	22-févr	23-févr	24-févr	25-févr
Persillade de pomme de terre	Salade de pâtes	Potage	Friand au fromage	Potage	Cœur de palmier vinaigrette	Rosette
Sauté de poulet sauce rougail	Escalope viennoise	Boudin à l'oignon	Steak haché sauce moutarde	Farfalles au saumon fumé	Omelette	Poule au pot
Brunoise de légumes	Jeunes carottes sautées	Purée de pomme de terre	Haricot beurre persillé	Colombo de légumes	Riz à la tomate	***
***	***	Navets poêlés	***	***	Haricot plat	***
Petit suisse nature	Gouda	Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature	Edam	Pointe de brie à la coupe	Petit suisse nature

**MENUS DIABETIQUE SANS SEL - MIDI - TEMPS DE CHAUFFE AU MICRO ONDE : MAXIMUM 1 MINUTE 30**
**Menus du 05 au 11 février 2024**

05-févr	06-févr	07-févr	08-févr	09-févr	10-févr	11-févr
Salade piémontaise	Salade de pâtes vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Potage	Salade de riz nature	Potage	Jambon blanc
Aiguillette de poulet au jus	Sauté de porc sauce marchand de vin	Sauté de veau au jus	Jambon blanc	Filet de colin court bouillon	Rôti de porc au jus	Couscous au poulet
Polenta	Carottes braisées	Fenouil	Coquillettes / poivrons poêlés	Mélange de légumes campagnards / ***	Pomme vapeur / courgettes	Semoule & légumes couscous / ***
Edam	yaourt nature	Carré frais	Gouda	Fromage blanc nature	Bûche du pilat	Fromage blanc nature
Orange	Purée de pomme	Clémentine	Mousse au chocolat	Kiwi	Clémentine	Eclair vanille

**Menus du 12 au 18 février**

12-févr	13-févr	14-févr	15-févr	16-févr	17-févr	18-févr
Salade de blé provençale	Potage	Cèleri vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Potage	Salade de pépinette (pâtes)	Œuf dur
Escalope de dinde au jus	Sauté de veau au jus	Rôti de bœuf au jus	Rôti de porc au jus	Colin court bouillon	Colombo de poulet	Rôti de porc au jus
Chou vert sauce tomate / ***	Julienne de légumes / ****	Coquillettes / Poêlée de poivrons	Gnocchis / Ratouille	Purée de pomme de terre / Choux fleur persillé	Haricots verts persillés / *****	Haricots lingots / Fondue de poireaux
Vache picon	Gouda	Yaourt nature	Emmental	Fromage blanc nature	Coulommier à la coupe	Yaourt nature
Orange	Madeleine sans sucre	Poire	Abricot au naturel	Purée de pêche	Clémentine	Beignet fourré à la pomme

**Menus du 19 au 25 février**

19-févr	20-févr	21-févr	22-févr	23-févr	24-févr	25-févr
Persillade de pomme de terre	Salade de pâtes	Potage	Salade de riz	Potage	Cœur de palmier vinaigrette	Œuf dur
Sauté de poulet sauce rougail	Escalope de dinde au jus	Roti de porc au jus	Steak haché au jus	Colin court bouillon	Omelette	Poule au pot
Brunoise de légumes / ***	Jeunes carottes sautées / ***	Purée de pomme de terre / navets poêlés	Haricot beurre persillé / ***	Colombo de légumes / Farfale	Riz pilaf / haricot plat	***
Petit suisse nature	Gouda	Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature	Edam	Pointe de brie à la coupe	Petit suisse nature
Orange	Purée pomme coing	Purée pomme	Madeleine s/sucre	Clémentine	Banane	Tarte au chocolat

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

**Menus du 05 au 11 février 2024**

05-févr	06-févr	07-févr	08-févr	09-févr	10-févr	11-févr
Salade piémontaise	Salade de pâtes vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Potage	Salade de riz nature	Potage	Jambon blanc
Aiguillette de poulet au jus	Sauté de porc sauce marchand de vin	Sauté de veau au jus	Jambon blanc	Filet de colin court bouillon	Rôti de porc au jus	Couscous au poulet
Courgettes persillées	Carottes braisées	Riz	Coquillettes	Mélange de légumes campagnards	Pomme vapeur	Semoule & légumes couscous
Edam	Yaourt sucré	Carré frais	Gouda	Géllifié vanille	Bûche du pilat	Flan caramel
Orange	Purée de pomme	Maestro café	Mousse au chocolat	Kiwi	Clémentine	Eclair vanille

**Menus du 12 au 18 février**

12-févr	13-févr	14-févr	15-févr	16-févr	17-févr	18-févr
Salade de blé provençale	Potage	Cèleri vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Potage	Salade de pépinette (pâtes)	Œuf dur
Escalope de dinde au jus	Sauté de veau au jus	Rôti de bœuf au jus	Rôti de porc au jus	Colin court bouillon	Colombo de poulet	Rôti de porc au jus
Chou vert sauce tomate	Julienne de légumes	Coquillettes	Gnocchis	Purée de pomme de terre	Haricots verts persillés	Haricots lingots
Vache picon	Gouda	Flan nappé caramel	Emmental	Fromage blanc aux fruits	Coulommier à la coupe	Yaourt arôme
Orange	Quatre quart	Poire	Chou vanille	Purée de pêche	Clémentine	Beignet fourré à la pomme

**Menus du 19 au 25 février**

19-févr	20-févr	21-févr	22-févr	23-févr	24-févr	25-févr
Persillade de pomme de terre	Salade de pâtes	Potage	Salade de riz	Potage	Cœur de palmier vinaigrette	Œuf dur
Sauté de poulet sauce rougail	Escalope de dinde au jus	Roti de porc au jus	Steak haché au jus	Colin court bouillon	Omelette	Poule au pot
Brunoise de légumes	Jeunes carottes sautées	Purée de pomme de terre	Haricot beurre persillé	Colombo de légumes	Riz pilaf	***
Petit suisse aux fruits	Gouda	Tartare ail et fines herbes	Yaourt sucré	Edam	Pointe de brie à la coupe	Flan nappé caramel
Orange	Mousse Chocolat	Purée pomme	Gâteau basque	Clémentine	Banane	Tarte au chocolat

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