

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

Menu du 14 Octobre au 10 Novembre

14-oct	15-oct	16-oct	17-oct	18-oct	19-oct	20-oct
Salade de pomme de terre méditerranéenne	Potage	Surimi mayonnaise	Salade fraîcheur	Betterave vinaigrette	Potage	Rillettes
Paupiette de veau sauce champêtre	Escalope viennoise	Saucisse	Steak haché sauce crème	Brandade de morue	Colombo de poulet	Paella aux fruits de mer
Brocolis persillés	Carottes vichy	Farfalles	Gnocchis	***	Haricot vert	***
Fromage blanc arôme	Edam	Mimolette	Flan nappé caramel	Yaourt arôme	Coulommier à la coupe	Crème dessert vanille
Pomme	Muffin chocolat pépites chocolat	Tarte aux pommes	Purée pomme	Banane	Poire	Beignet au pommes

Menus du 21 au 27 Octobre

11-nov	12-nov	13-nov	14-nov	15-nov	16-nov	17-nov
Persillade de pommes de terre	Salade de pâtes	Potage	Friand au fromage	Chou blanc mayonnaise	Potage	Rillettes
Sauté de poulet sauce rougail	Escalope viennoise	Boudin à l'oignon	Haché de bœuf BIO Sauce moutarde	Farfalles au Saumon Fumé	Tortillas	Poule au pot
Brunoise	Jeunes carottes sautées	Gratin dauphinois	Haricots beurres persillés	***	Ratatouille	***
Petit suisse aux fruits	Gouda	Tartare ail et fines herbes	Yaourt sucré	Edam	Pointe de brie à la coupe	Flan nappé caramel
Fruit	Mousse au chocolat	Tarte normande	Purée de pomme	Fruit	Fruit	Tarte au chocolat

Menus du 28 Octobre au 3 Novembre

18-nov	19-nov	20-nov	21-nov	22-nov	23-nov	24-nov
Salade saveur d'automne	Saucisson à l'ail	Betterave vinaigrette	Potage	Salade mélange fraîcheur	Potage	Rosette
Raviolis au bœuf sauce tomate	Cordon bleu	Saucisse de Toulouse	Boulettes de veau sauce marengo	Lieu noir sauce basilic	Nuggets de poulet	Echines de porc marinée
***	Haricot plat	Haricot lingot	Riz	Gratin de chou fleur	Légumes campagnards	Flageolets
Fromage blanc sucré	Cantal	Emmental	Yaourt sucré	Cantal	Yaourt arôme	Gélifié vanille
Fruit	Purée de pomme	Maestro café	Fruit	Tarte flan	Fruit	Moelleux au chocolat

Menus du 4 au 10 Novembre

25-nov	26-nov	27-nov	28-nov	29-nov	30-nov	01-déc
Potage	Betterave au maïs	Haricots verts en vinaigrette	Concombres façon tzaziki	Potage	Carottes rapées vinaigrettes	Pâté de campagne
Saucisse de volaille sauce moutarde	Bœuf bourguignon	Haut de cuisse de poulet sauce blanquette	Lentilles paysannes	Nuggets de poisson	Lasagnes	Potée Auvergnate
Carottes sautées	Pommes de terre parisienne	Spaghettis	***	Jardinière de légumes	***	***
Yaourt sucré	Vache picon	Gouda	Edam	Gélifié vanille	Coulommier à la coupe	Flan nappé caramel
Fruit	Compote pomme - coing	Tarte abricotine	Fruit	Fruit	Mousse chocolat	Gâteau Basque

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

Menu du 14 au 20 Octobre

14-oct	15-oct	16-oct	17-oct	18-oct	19-oct	20-oct
Salade de pommes de terre méditerranéenne nature	Taboulé	Thon vinaigrette	Salade fraîcheur nature	Betterave vinaigrette	Salade de pâtes vinaigrette	Jambon blanc
Rôti de veau sauce champêtre	Escalope de dinde au jus	Sauté de porc au jus	Steak haché sauce crème	Brandade de poisson	Colombo de poulet	Filet de poisson
Brocolis persillés / ***	Carottes vichy / ***	Farfalles / poêlée poivrons champignons	Gnocchis / fenouil	*** / poireaux béchamel	Haricot vert / ***	Riz safrané / poêlée salsifis carottes
Fromage blanc nature	Edam	Mimolette	Petit suisse nature	Yaourt nature	Coulommier à la coupe	Yaourt nature
Pomme	Entremet s/sucre choco	Cake s/sucre	Purée pomme	Banane	Poire	Beignet au pommes

Menus du 21 au 27 Octobre

21-oct	22-oct	23-oct	24-oct	25-oct	26-oct	27-oct
Persillade de pommes de terre	Salade de pâtes	Concombre vinaigrette	Salade de riz	Chou blanc vinaigrette	Salade verte	Jambon blanc
Sauté de poulet sauce rougail	Escalope de dinde au jus	Sauté de porc au jus	Haché de bœuf BIO sauce moutarde	Filet de colin au court bouillon	Omelette	Poule au pot
Brunoise / ***	Jeunes carottes sautées/***	Gratin dauphinois / brocolis persillés	Haricots beurres persillés / ***	Pommes vapeur / Poêlée brocolis champignons	Ratatouille / Tortis	***
Petit suisse nature	Gouda	Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature	Edam	Pointe de brie à la coupe	Petit suisse nature
Fruit	Purée pomme coing	Entremet vanille	Purée de pomme	Fruit	Fruit	Tarte au chocolat

Menus du 2 au 8 septembre

28-oct	29-oct	30-oct	31-oct	01-nov	02-nov	03-nov
Salade saveur d'automne	Jambon blanc	Betterave vinaigrette	Salade radis concombre	Salade mélange fraîcheur	Salade Napolitaine	Œuf dur
Steak haché sauce tomate	Escalope de dinde au jus	Jambon blanc	Rôti de veau sauce marengo	Lieu noir sauce basilic	Filet de poulet au citron et origan	Rôti de porc au jus
Choux fleurs / Riz pilaf	Haricot plat / Tortis	Haricot lingot / courgettes persillées	Riz / navets poêlés	Gratin de chou fleur / ***	Légumes campagnards / ***	Flageolets / carottes braisées
Fromage blanc nature	Cantal	Emmental	Yaourt nature	Cantal	Yaourt nature	Petit suisse nature
Fruit	Purée de pomme	Purée pêche	Fruit	Madeleine s/sucre	Fruit	Moelleux au chocolat

Menus du 4 au 10 Novembre

04-nov	05-nov	06-nov	07-nov	08-nov	09-nov	10-nov
Salade de perles	Betterave au maïs	Haricots verts en vinaigrette	Concombres façon tzaziki	Taboulé	Carottes rapées vinaigrettes	Jambon blanc
Escalope de dinde au jus	Bœuf bourguignon	Haut de cuisse de poulet sauce blanquette	Sauté de porc au jus	Colin rondelle de citron	Haché de boeuf	Rôti de porc au jus
Carottes sautées / ***	Pommes de terre parisienne / Navets poêlés	Spaghetti / cubes de potiron persillés	Haricots vert persillées / Riz	Jardinière de légumes / ***	Brunoise de légumes -Purée de pomme de terre	Pomme vapeur - Carottes braisées
Yaourt nature	Vache Picon	Gouda	Edam	Fromage blanc nature	Coulommier à la coupe	Yaourt nature
Fruit	Purée pomme coing	Cake sans sucre	Fruit	Fruit	Purée pomme	Gâteau Basque

MENUS SANS SEL - MIDI - TEMPS DE CHAUFFE AU MICRO ONDE : MAXIMUM 1 MINUTE 30
Menu du 14 au 20 Octobre

14-oct	15-oct	16-oct	17-oct	18-oct	19-oct	20-oct
Salade de pommes de terre méditerranéenne nature	Taboulé	Thon vinaigrette	Salade fraîcheur nature	Betterave vinaigrette	Salade de pâtes vinaigrette	Jambon blanc
Rôti de veau sauce champêtre	Escalope de dinde au jus	Sauté de porc au jus	Steak haché sauce crème	Brandade de poisson	Colombo de poulet	Filet de poisson
Brocolis persillés	Carottes vichy	Farfalles	Gnocchis	***	Haricot vert	Riz safrané
Fromage blanc arôme	Edam	Mimolette	Flan nappé caramel	Yaourt arôme	Coulommier à la coupe	Crème dessert vanille
Pomme	Muffin chocolat pépites chocolat	Tarte aux pommes	Purée pomme	Banane	Poire	Beignet au pommes

Menus du 21 au 27 Octobre

21-oct	22-oct	23-oct	24-oct	25-oct	26-oct	27-oct
Persillade de pommes de terre	Salade de pâtes	Concombre vinaigrette	Salade de riz	Chou blanc vinaigrette	Salade verte	Jambon blanc
Sauté de poulet sauce rougail	Escalope de dinde au jus	Sauté de porc au jus	Haché de bœuf BIO sauce moutarde	Filet de colin au court bouillon	Omelette	Poule au pot
Brunoise	Jeunes carottes sautées	Gratin dauphinois	Haricots beurres persillés	Pommes vapeur	Ratatouille	***
Petit suisse aux fruits	Gouda	Tartare ail et fines herbes	Yaourt sucré	Edam	Pointe de brie à la coupe	Flan nappé caramel
Fruit	Mousse au chocolat	Tarte normande	Purée de pomme	Fruit	Fruit	Tarte au chocolat

Menus du 28 Octobre au 3 Novembre

28-oct	29-oct	30-oct	31-oct	01-nov	02-nov	03-nov
Salade saveur d'automne	Jambon blanc	Betterave vinaigrette	Salade radis concombre	Salade mélange fraîcheur	Salade Napolitaine	Œuf dur
Steak haché sauce tomate	Escalope de dinde au jus	Jambon blanc	Rôti de veau sauce marengo	Lieu noir sauce basilic	Filet de poulet au citron et origan	Rôti de porc au jus
Choux fleurs	Haricot plat	Haricot lingot	Riz	Gratin de chou fleur	Légumes campagnards	Flageolets
Fromage blanc sucré	Cantal	Emmental	Yaourt sucré	Cantal	Yaourt arôme	Gélifié vanille
Fruit	Purée de pomme	Maestro café	Fruit	Tarte flan	Fruit	Moelleux au chocolat

Menus du 4 au 10 Novembre

04-nov	05-nov	06-nov	07-nov	08-nov	09-nov	10-nov
Salade de perles	Betterave au maïs	Haricots verts en vinaigrette	Concombres façon tzaziki	Taboulé	Carottes rapées vinaigrettes	Jambon blanc
Escalope de dinde au jus	Bœuf bourguignon	Haut de cuisse de poulet sauce blanquette	Sauté de porc au jus	Colin rondelle de citron	Haché de boeuf	Rôti de porc au jus
Carottes sautées	Pommes de terre parisienne	Spaghettis	Riz	Jardinière de légumes	***	Pomme vapeur
Yaourt sucré	Vache Picon	Gouda	Edam	Gélifié vanille	Coulommier à la coupe	Flan nappé caramel
Fruit	Compote pomme - coing	Tarte abricotine	Fruit	Fruit	Mousse chocolat	Gâteau Basque

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

Menu du 14 au 20 Octobre

14-oct	15-oct	16-oct	17-oct	18-oct	19-oct	20-oct
Œuf dur	Surimi	Jambon blanc	Thon	Surimi	Œuf dur	Jambon blanc
Rôti de veau au jus	Escalope de dinde au jus	Sauté de porc au jus	Steak haché au jus	Colin court bouillon	Sauté de poulet au jus	Filet de poisson
Purée	Polenta	Farfalles	Pommes vapeur	Purée de pomme de terre	Polenta	Riz
Cantal	Edam	Mimolette	Cantal	Saint Paulin	Emmental	Gouda
Petit beurre	Madeleine	Grande galette	Boudoir	Petit beurre	Pâte de fruit	Gaufre

Menus du 21 au 27 Octobre

21-oct	22-oct	23-oct	24-oct	25-oct	26-oct	27-oct
Œuf dur	Thon vinaigrette	Œuf dur	Surimi	Jambon blanc	Betterave vinaigrette	Jambon blanc
Filet de poulet au jus	Escalope de dinde au jus	Sauté de porc au jus	Haché de bœuf BIO au jus	Filet de colin au court bouillon	Omelette	Filet de poulet au jus
Haricot vert	Jeunes carottes sautées	Purée de pomme de terre	Haricots beurres persillés	Pommes vapeur	Tortis	Pommes vapeur
Mimolette	Gouda	Emmental	Gouda	Edam	Cantal	Mimolette
Boudoir	Pate de fruits	Tarte normande	Madeleine	Petit beurre	Boudoir	Gaufre

Menus du 28 Octobre au 3 Novembre

28-oct	29-oct	30-oct	31-oct	01-nov	02-nov	03-nov
Surimi	Jambon blanc	Thon	Surimi	Œuf dur	Thon	Œuf dur
Steak haché au jus	Escalope de dinde au jus	Jambon blanc	Rôti de veau au jus	Lieu noir court bouillon	Filet de poulet au jus	Rôti de porc au jus
Riz	Pâtes	Pommes vapeur	Riz	Pommes vapeur	Pâtes	Frites
Saint Paulin	Cantal	Emmental	Gouda	Cantal	Saint paulin	Emmental
Madeleine	Petit beurre	Pâte de fruit	Boudoir	Madeleine	Boudoir	Moelleux au chocolat

Menus du 7 au 13 Octobre

07-oct	08-oct	09-oct	10-oct	11-oct	12-oct	13-oct
Œuf dur	Jambon blanc	Surimi	Thon	Surimi	Thon	Jambon blanc
Escalope de dinde au jus	Sauté de bœuf au jus	Filet de poulet au jus	Sauté de porc au jus	Colin rondelle de citron	Haché de boeuf	Rôti de porc au jus
Pommes vapeur	Pommes de terre parisienne	Spaghettis	Riz	Farfalles	Purée de pomme de terre	Pommes vapeur
Mimolette	Emmental	Gouda	Edam	Saint Paulin	Emmental	Mimolette
Madeleine	Petit beurre	Gaufre	Pâte de fruit	Madeleine	Grande galette	Gaufre Liégeoise

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

Menu du 14 au 20 Octobre

14-oct	15-oct	16-oct	17-oct	18-oct	19-oct	20-oct
Salade de pommes de terre méditerranéenne	Taboulé	Surimi mayonnaise	Salade fraîcheur	Betterave vinaigrette	Feuilleté jambon fromage	Rillettes
Paupiette de veau sauce champêtre	Escalope viennoise	Saucisse	Steak haché sauce crème	Brandade de morue	Colombo de poulet	Paella aux fruits de mer
Brocolis persillés	Carottes vichy	Farfalles	Gnocchis	***	Haricot vert	***
***	***	Poêlée poivrons champignons	Fenouil	Poireaux béchamel	***	Poêlée salsifis carottes
Fromage blanc nature	Edam	Mimolette	Petit suisse nature	Yaourt nature	Coulommier à la coupe	Yaourt nature
Pomme	Entremet s/sucre choco	Cake s/sucre	Purée pomme	Banane	Poire	Beignet au pommes

Menus du 21 au 27 Octobre

21-oct	22-oct	23-oct	24-oct	25-oct	26-oct	27-oct
Persillade de pommes de terre	Salade de pâtes	Concombre vinaigrette	Friand au fromage	Chou blanc mayonnaise	Salade verte	Rillette
Sauté de poulet sauce rougail	Escalope viennoise	Boudin à l'oignon	Haché de bœuf BIO sauce moutarde	Farfalles au saumon fumé	Tortillas	Poule au pot
Brunoise	Jeunes carottes sautées	Gratin dauphinois	Haricots beurres persillés	Poêlée brocolis champignons	Ratatouille	***
***	***	Brocolis persillés	***	***	***	***
Petit suisse nature	Gouda	Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature	Edam	Pointe de brie à la coupe	Petit suisse nature
FRUIT	Purée pomme coing	Entremet vanille	Purée de pomme	Fruit	Fruit	Tarte au chocolat

Menus du 28 Octobre au 3 Novembre

28-oct	29-oct	30-oct	31-oct	01-nov	02-nov	03-nov
Salade saveur d'automne	Saucisson à l'ail	Betterave vinaigrette	Salade radis concombre	Salade mélange fraîcheur	Salade Napolitaine	Rosette
Raviolis au bœuf sauce tomate	Cordon bleu	Saucisse de Toulouse	Boulettes de veau sauce marengo	Lieu noir sauce basilic	Nuggets de poisson	Echine de porc marinée
Choux fleurs	Haricot plat	Haricot lingot	Riz	Gratin de chou fleur	Légumes campagnards	Carottes braisées
***	Tortis	Courgettes persillées	Navets poêlés	***	***	Flageolets
Fromage blanc nature	Cantal	Emmental	Yaourt nature	Cantal	Yaourt nature	Petit suisse nature
Fruit	Purée de pomme	Purée pêche	Fruit	Madeleine s/sucre	Fruit	Moelleux au chocolat

Menus du 4 au 10 Novembre

04-nov	05-nov	06-nov	07-nov	08-nov	09-nov	10-nov
Salade de perles	Betterave au maïs	Haricots verts en vinaigrette	Concombres façon tzaziki	Taboulé	Carottes rapées vinaigrettes	Pâté de campagne
Saucisse de volaille sauce moutarde	Bœuf bourguignon	Haut de cuisse de poulet sauce blanquette	Lentilles paysannes	Nuggets de poisson	Lasagnes	Potée Auvergnate
Carottes sautées	Pommes de terre parisienne	Spaghettis	Haricots vert persillées	Jardinière de légumes	***	***
***	Navets poêlés	Cubes de potiron persillés	***	***	Brunoise de légumes	***
Yaourt nature	Vache Picon	Gouda	Edam	Fromage blanc nature	Coulommier à la coupe	Yaourt nature
Fruit	Purée pomme coing	Cake sans sucre	Fruit	Fruit	Purée pomme	Gâteau Basque