

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

Menu du 31 Mars au 6 Avril

31-mars	01-avr	02-avr	03-avr	04-avr	05-avr	06-avr
Salade de blé provençale	Potage	Jambon sec	Carottes râpées vinaigrette	Potage	Salade de pates	Œuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Haché de bœuf bio sauce poivre	Brandade de morue	Rôti de porc au jus	Raviolis au bœuf	Colombo de poulet	Saucisse
Chou vert sauce tomate	Julienne de légumes	****	Gnocchis	****	Haricots verts persillés	Haricot coco
Vache picon	Gouda bio	Flan nappé caramel	Emmental bio	Fromage blanc aux fruits	Géllifié chocolat	Yaourt fraise bio
Fruit	Quatre quart	Fruit	Chou vanille	Purée de pomme banane	Fruit	Beignet fourré chocolat

Menus du 7 au 13 Avril

07-avr	08-avr	09-avr	10-avr	11-avr	12-avr	13-avr
Persillade de pommes de terre	Salade de pates bio	Potage	Friand au fromage	Chou blanc mayonnaise	Potage	Rosette
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	Purée de pomme de terre	Haricots beurres persillés	***	Ratatouille	***
Petit suisse aux fruit BIO	Gouda	Tartare ail et fines herbes	Yaourt sucré BIO	EDAM BIO	Pointe de brie à la coupe	Flan nappé caramel
Fruit	Mousse au chocolat	Tarte normande	Purée de pomme	Fruit	Fruit BIO	Tarte pomme rhubarbe

Menus du 14 au 20 Avril

14-avr	15-avr	16-avr	17-avr	18-avr	19-avr	20-avr
Potage	Betterave vinaigrette	Saucisson à l'ail	Potage	Quiche lorraine	Salade Napolitaine	Rillettes
Raviolis au bœuf sauce tomate	Cordon bleu	Saucisse de Toulouse	Boulettes de veau sauce marengo	Calamar à la Romaine	Pilon de poulet au jus	Coq au vin
***	Haricot plat	Flageolet	Riz	Gratin de chou fleur	Légumes campagnards	Pomme vapeur
Fromage blanc sucré	Cantal	Emmental BIO	Yaourt sucre bio	Chanteneige	Yaourt vanille bio	Pont l'évêque à la coupe
Fruit bio	Purée de pomme	Maestro café	Fruit	Tarte flan	Fruit bio	Tarte au prune streusel

Menus du 21 au 27 Avril

21-avr	22-avr	23-avr	24-avr	25-avr	26-avr	27-avr
Salade de paques	Potage	Haricots verts en vinaigrette	Concombres façon tzaziki	Taboulé	Potage	Pâté de campagne
Omelette sauce forestiere	Bœuf bourguignon	Haut de cuisse de poulet sauce blanquette	Lentilles paysannes	Nuggets de poisson	Lasagnes	Potée Auvergnate
Riz pilaf	Purée de pommes de terre	Polenta	***	Jardinière de légumes	***	***
Camembert	Vache picon	Gouda	Edam bio	Géllifié vanille	Coulommier à la coupe	Flan nappé caramel Bio
Tarte pommes noix	Purée de pomme bio	Géllifié vanille	Fruit bio	Fruit	Mousse chocolat	Gateau 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 31 Mars au 6 Avril

31-mars	01-avr	02-avr	03-avr	04-avr	05-avr	06-avr
Salade de blé provençale	Céleri vinaigrette	Jambon blanc s/sel	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte	Salade de pâtes	Œuf dur
Escalope de dinde au jus	Sauté de veau au jus	Colin court bouillon	Rôti de porc au jus	Rôti de bœuf au jus	Colombo de poulet	Roti de porc au jus
Chou vert sauce tomate / ***	Julienne de légumes / Riz pilaf	Purée de pomme de terre / Choux fleur persillé	Gnocchis / Ratatouille	Coquillettes / Poêlée de poivrons	Haricots verts persillés / ****	Haricot coco/ Fondue de poireaux
Vache picon	Gouda	Yaourt nature	Emmental	Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Yaourt nature
Fruit	Madeleine sans sucre	Fruit	Entremet sans sucre	Purée pomme banane	Fruit	Beignet fourré chocolat

Menus du 7 au 13 Avril

07-avr	08-avr	09-avr	10-avr	11-avr	12-avr	13-avr
Persillade de pommes de terre	Salade de pâtes	Concombre vinaigrette	Salade de riz	Chou blanc vinaigrette	Cœur de palmier	Jambon blanc
Sauté de poulet sauce rougail	Escalope de dinde au jus	Sauté de porc au jus	Haché de bœuf au jus	Filet de colin au court bouillon	Omelette	Poule au pot
Brunoise / ***	Jeunes carottes sautées/***	Purée de pomme de terre / Blettes persillées	Haricots beurres persillés / ***	Pommes vapeur / Navets poelés	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 de fruits	Cake sans sucre	Purée de pomme	Fruit	Fruit	Tarte pomme rhubarbe

Menus du 14 au 20 Avril

14-avr	15-avr	16-avr	17-avr	18-avr	19-avr	20-avr
Salade saveur d'automne	Betterave vinaigrette	Macédoine	Salade radis concombre	Salade de pomme de terre	Salade Napolitaine	Œuf dur
Steak haché sauce tomate	Escalope de dinde au jus	Jambon blanc	Rôti de veau sauce marengo	Lieu noir sauce basilic	Pilon de poulet au jus	Filet de poulet au jus
Haricots verts / Riz	Haricot plat / Pomme vapeur	Flageolet / courgettes persillées	Riz / navets poelés	Gratin de chou fleur / ***	Légumes campagnards / ***	Pomme vapeur / Carotte braisé
Fromage blanc nature	Cantal	Emmental	Yaourt nature	Chanteneige	Yaourt nature	Pont l'évêque à la coupe
Fruit	Purée de pomme	Purée pêche	Fruit	Entremet sans sucre	Fruit	Tarte au prune streusel

Menus du 21 au 27 Avril

21-avr	22-avr	23-avr	24-avr	25-avr	26-avr	27-avr
Salade de paques	Betterave au maïs	Haricots verts en vinaigrette	Concombres façon tzaziki	Taboulé	Carottes rapées vinaigrettes	Jambon blanc
Omelette sauce forestiere	Bœuf bourguignon	Haut de cuisse de poulet sauce blanquette	Filet de poulet au jus	Colin rondelle de citron	Haché de bœuf au jus	Rôti de porc au jus
Riz pilaf / Carottes sautées	Purée de pomme de terre/ Navets poelés	Polenta / cubes de potiron persillés	Haricots vert persillées /Tortis	Jardinière de légumes / ***	Brunoise de légumes / Purée de pomme de terre	Pomme vapeur - Carottes braisées
Camembert	Vache Picon	Gouda	Edam	Fromage blanc nature	Coulommier à la coupe	Yaourt nature
Tarte pommes noix	Purée pomme	Purée de pomme	Fruit	Fruit	Purée pomme	Gateau basque

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

Menu du 31 Mars au 6 Avril

31-mars	01-avr	02-avr	03-avr	04-avr	05-avr	06-avr
Salade de blé provençale	Cèleri vinaigrette	Jambon s/sel	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte	Salade de pâtes	Œuf dur
Escalope de dinde au jus	Sauté de veau au jus	Colin court bouillon	Rôti de porc au jus	Rôti de bœuf au jus	Colombo de poulet	Roti de porc au jus
Chou vert sauce tomate	Julienne de légumes	Purée de pomme de terre	Gnocchis	Coquillettes	Haricots verts persillés	Haricot coco
Vache picon	Gouda	Flan nappé caramel	Emmental	Fromage blanc aux fruits	Gélifié chocolat	Yaourt arôme
Fruit	Quatre quart	Fruit	Chou vanille	Purée pomme banane	Fruit	Beignet fourré chocolat

Menus du 7 au 13 Avril

07-avr	08-avr	09-avr	10-avr	11-avr	12-avr	13-avr
Persillade de pommes de terre	Salade de pâtes	Concombre vinaigrette	Salade de riz	Chou blanc vinaigrette	Cœur de palmier	Jambon blanc
Sauté de poulet sauce rougail	Escalope de dinde au jus	Sauté de porc au jus	Haché de bœuf au jus	Filet de colin au court bouillon	Omelette	Poule au pot
Brunoise	Jeunes carottes sautées	Purée de pomme de terre	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 pomme rhubarbe

Menus du 14 au 20 Avril

14-avr	15-avr	16-avr	17-avr	18-avr	19-avr	20-avr
Salade saveur d'automne	Betterave vinaigrette	Macédoine	Salade radis concombre	Salade de pomme de terre	Salade Napolitaine	Œuf dur
Steak haché sauce tomate	Escalope de dinde au jus	Jambon blanc	Rôti de veau sauce marengo	Lieu noir sauce basilic	Pilon de poulet au jus	Filet de poulet au jus
Riz	Haricot plat	Flageolet	Riz	Gratin de chou fleur	Légumes campagnards	Pomme vapeur
Fromage blanc sucré	Cantal	Emmental	Yaourt sucré	Chanteneige	Yaourt arôme	Pont l'évêque à la coupe
Fruit	Purée de pomme	Maestro café	Fruit	Tarte flan	Fruit	Tarte au prune streusel

Menus du 21 au 27 Avril

21-avr	22-avr	23-avr	24-avr	25-avr	26-avr	27-avr
Salade de paques	Betterave au maïs	Haricots verts en vinaigrette	Concombres façon tzaziki	Taboulé	Carottes râpées vinaigrettes	Jambon blanc
Omelette sauce forestiere	Bœuf bourguignon	Haut de cuisse de poulet sauce blanquette	Filet de poulet au jus	Colin rondelle de citron	Haché de bœuf au jus	Rôti de porc au jus
Riz pilaf	Purée de pommes de terre	Polenta	Tortis	Jardinière de légumes	Purée de pomme de terre	Pomme vapeur
Camembert	Vache Picon	Gouda	Edam	Gélifié vanille	Coulommier à la coupe	Flan nappé caramel
Tarte pommes noix	Compote pomme	Gélifié vanille	Fruit	Fruit	Mousse chocolat	Gateau basque

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

Menu du 31 Mars au 6 Avril

31-mars	01-avr	02-avr	03-avr	04-avr	05-avr	06-avr
Œuf dur	Surimi	Jambon blanc	Betterave vinaigrette	Surimi	Thon vinaigrette	Œuf dur
Escalope de dinde au jus	Sauté de veau au jus	Colin court bouillon	Rôti de porc au jus	Rôti de bœuf au jus	Sauté de poulet au jus	Roti de porc au jus
Haricots verts	Carottes braisées	Purée de pomme de terre	Gnocchis	Coquillettes	Haricots verts	Pomme vapeur
Vache picon	Gouda	Cantal	Emmental	Cantal	Edam	Mimolette
Gaufre	Madeleine	Banane	Gaufre	Boudoir	Galette bretonne	Eclair vanille

Menus du 7 au 13 Avril

07-avr	08-avr	09-avr	10-avr	11-avr	12-avr	13-avr
Œuf dur	Thon vinaigrette	Œuf dur	Surimi	Jambon blanc	Betterave	Jambon blanc
Filet de poulet au jus	Escalope de dinde au jus	Sauté de porc au jus	Haché de bœuf 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 14 au 20 Avril

14-avr	15-avr	16-avr	17-avr	18-avr	19-avr	20-avr
Œuf dur	Thon	Œuf dur	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	Filet de poulet au jus
Pomme vapeur	Pomme vapeur	Pommes vapeur	Riz	Pommes vapeur	Pâtes	pomme vapeur
Saint Paulin	Cantal	Emmental	Gouda	Cantal	Saint paulin	Emmental
Madeleine	Petit beurre	Pâte de fruit	Boudoir	Madeleine	Boudoir	Gaufre

Menus du 21 au 27 Avril

21-avr	22-avr	23-avr	24-avr	25-avr	26-avr	27-avr
Œuf dur	Sardines	Œuf dur	Thon	Surimi	Thon	Jambon blanc
Jambon blanc au jus	Sauté de bœuf au jus	Filet de poulet au jus	Filet de poulet au jus	Colin au court bouillon	Haché de bœuf au jus	Rôti de porc au jus
Riz pilaf	Purée de pomme de terre	Polenta	Tortis	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

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

Menu du 31 Mars au 6 Avril

31-mars	01-avr	02-avr	03-avr	04-avr	05-avr	06-avr
Salade de blé provençale	Cèleri rémoulade	Jambon de pays	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte	Salade de pâtes	Œuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Haché de boeuf sauce poivre	Brandade de morue	Rôti de porc au jus	Raviolis au bœuf	Colombo de poulet	Saucisse
Chou vert sauce tomate	Julienne de légumes	****	Gnocchis	****	Haricots verts persillés	Haricot coco
****	Riz pilaf	Choux fleur persillé	Ratatouille	Poêlée de poivrons	****	Fondue de poireaux
Vache picon	Gouda	Yaourt nature	Emmental	Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Yaourt nature
Fruit	Madeleine sans sucre	Fruit	Entremet sans sucre	Purée pomme banane	Fruit	Beignet fourré chocolat

Menus du 7 au 13 Avril

07-avr	08-avr	09-avr	10-avr	11-avr	12-avr	13-avr
Persillade de pommes de terre	Salade de pâtes	Concombre vinaigrette	Friand au fromage	Chou blanc mayonnaise	Cœur de palmier	Rosette
Sauté de poulet sauce rougail	Escalope viennoise	Boudin à l'oignon	Haché de bœuf sauce moutarde	Farfalles au saumon fumé	Tortillas	Poule au pot
Brunoise	Jeunes carottes sautées	Purée de pomme de terre	Haricots beurres persillés	Navets poeles	Ratatouille	***
***	***	Blettes persillées	***	***	***	***
Petit suisse nature	Gouda	Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature	Edam	Pointe de brie à la coupe	Petit suisse nature
Fruit	Purée de fruits	Cake s sucre	Purée de pomme	Fruit	Fruit	Tarte pomme rhubarbe

Menus du 14 au 20 Avril

14-avr	15-avr	16-avr	17-avr	18-avr	19-avr	20-avr
Salade saveur d'automne	Betterave vinaigrette	Saucisson à l'ail	Salade radis concombre	Quiche lorraine	Salade Napolitaine	Rillettes
Raviolis au bœuf sauce tomate	Cordon bleu	Saucisse de Toulouse	Boulettes de veau sauce marengo	Calamar à la Romaine	Pilon de poulet au jus	Coq au vin
Haricots verts	Haricot plat	Flageolet	Riz	Gratin de chou fleur	Légumes campagnards	Pomme vapeur
***	Pomme vapeur	Courgettes persillées	Navets poêlés	***	***	Carottes braisées
Fromage blanc nature	Cantal	Emmental	Yaourt nature	Chanteneige	Yaourt nature	Pont l'évêque à la coupe
Fruit	Purée de pomme	Purée pêche	Fruit	Entremet sans sucre	Fruit	Tarte au prune streusel

Menus du 21 au 27 Avril

21-avr	22-avr	23-avr	24-avr	25-avr	26-avr	27-avr
Salade de paques	Betterave au maïs	Haricots verts en vinaigrette	Concombres façon tzaziki	Taboulé	Carottes rapées vinaigrettes	Pâté de campagne
Omelette sauce forestiere	Bœuf bourguignon	Haut de cuisse de poulet sauce blanquette	Lentilles paysannes	Nuggets de poisson	Lasagnes	Potée Auvergnate
Riz pilaf	Purée de pommes de terre	Polenta	Haricots vert persillées	Jardinière de légumes	***	***
Carottes sautées	Navets poêlés	Cubes de potiron persillés	***	***	Brunoise de légumes	***
Camembert	Vache Picon	Gouda	Edam	Fromage blanc nature	Coulommier à la coupe	Yaourt nature
Tarte pommes noix	Purée pomme	Purée de pomme	Fruit	Fruit	Purée pomme	Gateau basque