

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

## Menu du 18 au 24 Août 2025

18-août	19-août	20-août	21-août	22-août	23-août	24-août
Potage	Salade de patés	Paté de campagne	Potage	Friand au fromage	Macédoine mayonnaise	Mortadelle
Steak haché au jus	Filet de poulet au jus	Grignote de porc sauce paprika	Paupiette de veau a la bordelaise	Poisson pané	Axoa de bœuf	Tripes a la mode de caen
Purée de pomme de terre	Haricots beurrés	Julienne	Macaronis	Brocolis	Riz	Pomme vapeur
Edam	Gouda bio	Buche du pilat a la coupe	Yaourt sucré	Petit suisse sucré	Pont l'évêque a la coupe	Flan nappé caramel bio
Crepes au sucre	Mousse au chocolat	Semoule au lait	Fruit	Fruit bio	Mousse citron	Tarte prune streusel

## Menus du 25 au 31 Août 2025

25-août	26-août	27-août	28-août	29-août	30-août	31-août
Salade napolitaine	Salade Tomate	Potage	Thon mayonnaise	Potage	Taboulé	Pâté de foie
Saucisse	Aiguillette de poulet au jus	Sauce à la carbonara	Quenelles de volaille sauce mère	Moqueca de poisson	Haché de bœuf au jus	Paella au poulet
Mélange de légumes campagnards	Risotto aux champignons	Spaghettis	Choux fleur persillé	Pomme vapeur	Carottes persillées	***
Tomme blanche	Yaourt sucré bio	Flan nappé caramel bio	Tartare nature	Mimolette	Tomme grise a la coupe	Crème dessert vanille
Fruit	Gaufre liégeoise	Fruit bio	Fruit	Purée de pomme bio	Fruit	Tarte normande

## Menus du 1er au 7 Septembre 2025

01-sept	02-sept	03-sept	04-sept	05-sept	06-sept	07-sept
Carottes râpées vinaigrette	Potage	Saucisson à l'ail	Salade de pomme de terre au thon	Salade de riz mexicaine	Potage	Surimi mayonnaise
Cordon bleu	Raviolis au bœuf sauce creme	Pané de blé épinards	Filet de poulet sauce citron origan	Poisson meunière	Echines de porc sauce moutarde	Sauté de bœuf à la tomate
Haricot beurre	***	Brunoise de légumes	Épinards au jus	Trio de légumes a la méridionales	Coquillettes	Pommes vapeur
Camembert	Tome blanche	Fromage blanc sucré	Gouda	Yaourt a la fraise bio	Pointe de brie à la coupe	Flan nappé caramel bio
Fruit	Purée pomme	Tarte flan	Maestro vanille	Fruit bio	Mousse chocolat	Eclair café

## Menus du 8 au 14 Septembre 2025

08-sept	09-sept	10-sept	11-sept	12-sept	13-sept	14-sept
Salade de pomme de terre jurassienne	Taboulé	Potage	Salade de radis concombre	Potage	Quiche individuelle	Paté de tête
Paupiette de veau sauce champêtre	Escalope viennoise	Saucisse	Steak haché sauce au bleu	Brandade de morue	Colombo de poulet	Fresinat Tarnais
Brocolis persillés	Carottes vichy	Frites	Gnocchis	***	Haricot vert	***
Petit suisse aux fruits bio	Coulommier a la coupe	Mimolette	Flan nappé caramel bio	Yaourt arôme	Saint nectaire	Crème dessert vanille
Fruit bio	Muffin chocolat pépites chocolat	Tarte aux pommes	Purée pomme	Fruit bio	Fruit	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 MIDI - TEMPS DE CHAUFFE AU MICRO ONDE : MAXIMUM 1 MINUTE 30

### Menu du 18 au 24 Août 2025

18-août	19-août	20-août	21-août	22-août	23-août	24-août
Salade cœur de palmier mais	Salade de pates	Paté de campagne	Céleri rémoulade	Friand fromage	Macédoine mayonnaise	Mortadelle
Steak haché au jus	Filet de poulet au jus	Grignote de porc sauce paprika	Paupiette de veau a la bordelaise	Poisson pané	Axoia de bœuf	Tripes a la mode de caen
Purée de pomme de terre	Haricots beurrés	Julienne	Macaronis	Brocolis	Riz	Pomme vapeur
Fondue de poireaux	***	Pomme vapeur	Ratatouille	***	Tomate a la provençale	Poivron poele
Edam	Gouda	Buche du pilat a la coupe	Yaourt nature	Petit suisse nature	Pont l'évêque a la coupe	Yaourt nature
Pêche au naturel	Purée pomme	Entremet sans sucre	Fruit	Fruit	Purée pomme	Tarte prune streusel

### Menus du 25 au 31 Août 2025

25-août	26-août	27-août	28-août	29-août	30-août	31-août
Salade napolitaine	Salade Tomate	Betterave vinaigrette	Thon mayonnaise	Salade fraîcheur	Taboulé	Pâté de foie
Saucisse	Aiguillette de poulet au jus	Sauce à la carbonara	Quenelles de volaille sauce mère	Moqueca de poisson	Haché de bœuf au jus	Paella au poulet
Mélange de légumes campagnards	Risotto aux champignons	Spaghettis	Choux fleur persillé	Pomme vapeur	Carottes persillées	***
***	Brocolis persillées	Navets poêlés	Purée	Courgettes persillées	***	Fondue de poireaux
Tomme blanche	Yaourt nature	Petit suisse nature	Tartare nature	Mimolette	Tomme grise a la coupe	Fromage blanc nature
Fruit	Pêche au naturel	Fruit	Fruit	Purée de pommes	Fruit	Tarte normande

### Menus du 1er au 7 Septembre 2025

01-sept	02-sept	03-sept	04-sept	05-sept	06-sept	07-sept
Carottes râpées vinaigrette	Salade trois couleurs	Saucisson à l'ail	Salade de pomme de terre au thon	Salade de riz mexicaine	Concombre à la crème	Surimi mayonnaise
Cordon bleu	Raviolis au bœuf sauce creme	Pané de blé épinards	Filet de poulet sauce citron origan	Poisson meunière	Echines de porc sauce moutarde	Sauté de bœuf à la tomate
Haricot beurre	***	Brunoise de légumes	Épinards au jus	Trio de légumes a la méridionales	Coquillettes	Pommes vapeur
Polenta	Fenouil braisé	Riz	***	***	Haricot vert	Blettes
Camembert	Tome blanche	Fromage blanc nature	Gouda	Yaourt nature	Pointe de brie à la coupe	Fromage blanc nature
Fruit	Purée pomme	Entremet sans sucre	Pêche au naturel	Fruit	Purée de pomme	Eclair café

### Menus du 8 au 14 Septembre 2025

08-sept	09-sept	10-sept	11-sept	12-sept	13-sept	14-sept
Salade de pomme de terre jurassienne	Taboulé	Pâté de campagne	Salade de radis concombre	Betterave vinaigrette	Quiche individuelle	Paté de tête
Paupiette de veau sauce champêtre	Escalope viennoise	Saucisse	Steak haché sauce au bleu	Brandade de morue	Colombo de poulet	Fresinat Tarnais
Brocolis persillés	Carottes vichy	Frites	Gnocchis	***	Haricot vert	***
***	***	Poêlée poivrons champignons	Fenouil	Poireaux béchamel	***	Poêlée salsifis carottes
Fromage blanc nature	Coulommier a la coupe	Mimolette	petit suisse nature	Yaourt nature	Saint nectaire	Yaourt nature
Fruit	Entremet s/sucre choco	Cake s/sucre	Purée pomme	Fruit	Fruit	Gateau basque

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

### Menu du 18 au 24 Août 2025

18-août	19-août	20-août	21-août	22-août	23-août	24-août
Salade de cœur de palmier mais	Salade de pâtes	Jambon blanc	Céleri vinaigrette	Salade de pâtes	Macédoine vinaigrette	Jambon blanc
Steak haché au jus	Filet de poulet au jus	Sauté de porc au jus	Sauté de veau au jus	Filet de colin rondelle de citron	Axoa de bœuf	Roti de porc au jus
Purée de pomme de terre / Fondue de poireaux	Haricots beurrés / ***	Julienne / Pomme vapeur	Macaronis / ratatouille	Purée 3 légumes / ***	Tomate provençale / riz	Pomme vapeur / Poivron poelés
Edam	Gouda	Buche du pilat a la coupe	Yaourt nature	Petit suisse nature	Pont l'évêque a la coupe	Yaourt nature
Pêche au naturel	Purée pomme	Entremet sans sucre	Fruit	Fruit	Purée pomme	Tarte prune streusel

### Menus du 25 au 31 Août 2025

25-août	26-août	27-août	28-août	29-août	30-août	31-août
Salade napolitaine	Salade Tomate	Betterave vinaigrette	Thon vinaigrette	Salade fraîcheur	Taboulé	Jambon blanc
Sauté de porc au jus	Aiguillette de poulet au jus	Jambon blanc	Filet de poulet sauce madère	Moqueca de poisson	Haché de bœuf au jus	Paella au poulet
Mélange de légumes campagnards / ***	Risotto aux champignons / Brocolis persillés	Spaghettis / Navets poêlés	Choux fleur persillé / purée	Pomme vapeur / courgettes persillées	Carottes persillées / ***	*** / fondue de poireaux
Tomme blanche	Yaourt nature	Petit suisse nature	Tartare nature	Mimolette	Tomme grise a la coupe	Fromage blanc nature
Fruit	Pêche au naturel	Fruit	Fruit	Purée de pommes	Fruit	Tarte normande

### Menus du 1er au 7 Septembre 2025

01-sept	02-sept	03-sept	04-sept	05-sept	06-sept	07-sept
Carottes râpées vinaigrette	Salade trois couleurs	Jambon blanc	Salade de pomme de terre au thon	Salade de riz mexicaine	Concombre à la crème	Œuf dur
Escalope de dinde au jus	Steak haché sauce crème	Omelette	Filet de poulet sauce citron origan	Colin court bouillon	Echines de porc au jus	Sauté de bœuf à la tomate
Haricot beurre / polenta	Purée / fenouil braisé	Brunoise de légumes / Riz	Épinards au jus / ***	Trio de légumes a la méridionales / ***	Coquillettes / haricot vert	Pommes vapeur / Blettes
Camembert	Tome blanche	Fromage blanc nature	Gouda	Yaourt nature	Pointe de brie à la coupe	Fromage blanc nature
Fruit	Purée pomme	Entremet sans sucre	Pêche au naturel	Fruit	Purée de pomme	Eclair café

### Menus du 8 au 14 Septembre 2025

08-sept	09-sept	10-sept	11-sept	12-sept	13-sept	14-sept
Salade de Pomme de terre nature	Taboulé	Jambon blanc	Salade de radis concombre	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 au jus	Brandade de poisson	Colombo de poulet	Fresinat Tarnais
Brocolis persillés / ***	Carottes vichy / ***	Frites/ poêlée poivrons champignons	Gnocchis / fenouil	*** / poireaux béchamel	Haricot vert / ***	***/ poêlée salsifis carottes
Fromage blanc nature	Coulommier a la coupe	Mimolette	petit suisse nature	Yaourt nature	Saint nectaire	Yaourt nature
Fruit	Entremet s/sucre choco	Cake s/sucre	Purée pomme	Fruit	Fruit	Gateau basque

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

### Menu du 18 au 24 Août 2025

18-août	19-août	20-août	21-août	22-août	23-août	24-août
Salade brésilienne	Salade de pâtes	Jambon blanc	Céleri vinaigrette	Salade de pâtes	Macédoine vinaigrette	Jambon blanc
Steak haché au jus	Filet de poulet au jus	Sauté de porc au jus	Sauté de veau au jus	Filet de colin rondelle de citron	Axoia de bœuf	Roti de porc au jus
Purée de pomme de terre	Haricots beurres	Julienne	Macaronis	Purée 3 légumes	Riz	Pomme vapeur
Edam	Gouda	Buche du pilat a la coupe	Yaourt sucré	Petit suisse sucré	Pont l'évêque a la coupe	Flan nappé caramel
Crepes au sucre	Mousse au chocolat	Semoule au lait	Fruit	Fruit	Mousse citron	Tarte prune streusel

### Menus du 25 au 31 Août 2025

25-août	26-août	27-août	28-août	29-août	30-août	31-août
Salade napolitaine	Salade Tomate	Betterave vinaigrette	Thon vinaigrette	Salade fraîcheur	Taboulé	Jambon blanc
Sauté de porc au jus	Aiguillette de poulet au jus	Jambon blanc	Filet de poulet sauce madère	Moqueca de poisson	Haché de bœuf au jus	Paella au poulet
Mélange de légumes campagnards	Risotto aux champignons	Spaghettis	Choux fleur persillé	Pomme vapeur	Carottes persillées	***
Tomme blanche	Yaourt sucré	Flan nappé caramel	Tartare nature	Mimolette	Tomme grise a la coupe	Crème dessert vanille
FRUIT	Gaufre liégeoise	Fruit	Fruit	Purée de pommes	Fruit	Tarte normande

### Menus du 1er au 7 Septembre 2025

01-sept	02-sept	03-sept	04-sept	05-sept	06-sept	07-sept
Carottes râpées vinaigrette	Salade trois couleurs	Jambon blanc	Salade de pomme de terre au thon	Salade de riz mexicaine	Concombre à la crème	Œuf dur
Escalope de dinde au jus	Steak haché sauce crème	Omelette	Filet de poulet sauce citron origan	Colin court bouillon	Echines de porc au jus	Sauté de bœuf à la tomate
Haricot beurre	Purée	Brunoise de légumes	Épinards au jus	Trio de légumes a la méridionales	Coquillettes	Pommes vapeur
Camembert	Tome blanche	Fromage blanc sucré	Gouda	Yaourt arôme	Pointe de brie à la coupe	Flan caramel
Fruit	Purée pomme	Tarte flan	Maestro vanille	Fruit	Mousse chocolat	Eclair café

### Menus du 8 au 14 Septembre 2025

08-sept	09-sept	10-sept	11-sept	12-sept	13-sept	14-sept
Salade de Pomme de terre nature	Taboulé	Jambon blanc	Salade de radis concombre	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 au jus	Brandade de poisson	Colombo de poulet	Fresinat Tarnais
Brocolis persillés	Carottes vichy	Frites	Gnocchis	***	Haricot vert	***
Fromage blanc arôme	Coulommier a la coupe	Mimolette	Flan nappé caramel	Yaourt arôme	Saint nectaire	Crème dessert vanille
Fruit	Muffin chocolat pépites chocolat	Tarte aux pommes	Purée pomme	Fruit	Fruit	Gateau basque

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

**Menu du 18 au 24 Août 2025**

18-août	19-août	20-août	21-août	22-août	23-août	24-août
Œuf dur	Surimi	Jambon blanc	Thon	Surimi	Œuf dur	Jambon blanc
Steak haché au jus	Filet de poulet au jus	Sauté de porc au jus	Sauté de veau au jus	Filet de colin court bouillon	Steak de bœuf au jus	Roti de porc au jus
Purée s/lait	Polenta	Pommes vapeur	Macaronis	Pommes vapeur	Riz	Pomme vapeur
Edam	Gouda	Saint paulin	Emmental	Cantal	Mimolette	Gouda
Madeleine	Gaufre	Gaufre	Petit beurre	Grande galette	Madeleine	Gaufre

**Menus du 25 au 31 Août 2025**

25-août	26-août	27-août	28-août	29-août	30-août	31-août
Œuf dur	Jambon blanc	Œuf dur	Surimi	Jambon blanc	Œuf	Jambon blanc
Sauté de porc au jus	Aiguillette de poulet au jus	Jambon blanc	Filet de poulet au jus	Colin court bouillon	Haché de bœuf au jus	Sauté de poulet au jus
Pomme vapeur	Purée	Spaghettis	Purée	Pomme vapeur	Riz	Tagliatelles
Emmental	Mimolette	Cantal	Edam	Mimolette	Cantal	Gouda
Pâte de fruits	Gaufre	Petit beurre	Madeleine	Grande galette	Petit beurre	Gaufre

**Menus du 1er au 7 Septembre 2025**

01-sept	02-sept	03-sept	04-sept	05-sept	06-sept	07-sept
Surimi	Œuf dur	Jambon blanc	Thon	Œuf dur	Surimi	Œuf dur
Escalope de dinde au jus	Steak haché au jus	Omelette	Filet de poulet au jus	Colin court bouillon	Echines de porc au jus	Sauté de bœuf au jus
Polenta	Purée s/lait	Riz	Pomme vapeur	Riz	Coquillettes	Pommes vapeur
Edam	Mimolette	Cantal	Gouda	Emmental	Emmental	Cantal
Gaufre	Boudoir	Petit beurre	Petit beurre	Pâte de fruit	Grande galette	Gaufre

**Menus du 8 au 14 Septembre 2025**

08-sept	09-sept	10-sept	11-sept	12-sept	13-sept	14-sept
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	Saute de porc au jus
Purée	Polenta	Farfalles	Pommes vapeur	Purée de pomme de terre	Polenta	Riz
Cantal	Edam	Mimolette	Cantal	Saint Paulin	Saint nectaire	Gouda
Petit beurre	Madeleine	Grande galette	Boudoir	Petit beurre	Pâte de fruit	Gaufre