



## MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES BIO

\* L'OCCITANE DE RESTAURATION se réserve le droit de modifier au dernier moment les menus en cas d'imprévu

### SEPTEMBRE 2020

MARDI 1	JEUDI 3	VENDREDI 4	LUNDI 7
CÉLERI-RAVE RÂPÉ HACHIS PARMENTIER DE BŒUF FROMAGE FRAIS NATURE <b>BIO</b> MOSAÏQUE DE FRUITS	SALADE HAWAÏENNE GOULASH DE VEAU AUX CAROTTES POMMES À L'ANGLAISE ÉDAM FRUIT <b>BIO</b>	DUO FENOUIL / SALADE VERTE FILET DE COLIN AU VELOUTÉ DE POIREAUX JARDINIÈRE DE LÉGUMES YAOURT AUX FRAISES <b>BIO</b> BISCUIT PETIT BEURRE	LENTILLES VERTES EN SALADE CHUNK PLEIN FILET DE POULET PANÉ FRICASSÉE DE HARICOTS VERTS AUX OIGNONS SAINT-PAULIN <b>BIO</b> FRUIT
MARDI 8	JEUDI 10	VENDREDI 11	LUNDI 14
DUO DE COURGETTES RÂPÉES / TOMATE RAVIOLIS DE DINDE PETIT SUISSE NATURE MIEL FRUIT <b>BIO</b>	<b>THÈME ORIENTAL</b> SALADE DE BETTERAVES AU CUMIN TAJINE D'AGNEAU ET SA SEMOULE BREBICRÈME FRUIT <b>BIO</b>	CAROTTES RÂPÉES FILET DE HOKI NIÇOISE MÉLI MÉLO DE LÉGUMES SAUTÉS YAOURT NATURE <b>BIO</b> COMPOTE DE POMME / FRAMBOISE	DUO DE SALADE VERTE / CHOU-FLEUR POULET SAUCE À L'ESTRAGON POMMES DUCHESSE GOUDA <b>BIO</b> FRUIT
MARDI 15	JEUDI 17	VENDREDI 18	LUNDI 21
HARICOTS BEURRE EN SALADE FRICADELLES DE BŒUF SAUCE TOMATE POËLÉE FORESTIÈRE RONDELÉ AU BLEU FRUIT <b>BIO</b>	CHOU-ROUGE <b>BIO</b> EN SALADE STEACK DE VEAU HACHÉ FORESTIÈRE GRATIN DE COURGES EMMENTAL FRUIT PAIN COMPLET	SALADE CRUDITÉS ET MER PAËLLA DE POISSON DANY CHOCOLAT FRUIT <b>BIO</b>	TOMATE EN SALADE STEACK HACHÉ DE BŒUF PÉRIGOURDINE POTEE DE PETITS POIS / CAROTTES YAOURT AUX FRUITS FRUIT <b>BIO</b>
MARDI 22	JEUDI 24	VENDREDI 25	LUNDI 28
DUO CONCOMBRES / CŒURS DE PALMIER GNOCCHIS AU JAMBON DE DINDE FAISSELLE NATURE <b>BIO</b> CRÈME DE MARRONS	<b>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE</b> SALADE DE CRUDITÉS MÉDITERRANÉENNE BLANQUETTE DE VEAU GRAND-MÈRE RIZ AU BEURRE ÉDAM <b>BIO</b> GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE	SARDINES A L'HUILE MÉDAILLON DE MERLU A LA PROVENCALE POËLÉE DE LEGUMES / POMMES DE TERRE A L'HUILE D'OLIVE MIMOLETTE FRUIT <b>BIO</b>	MAÏS EN SALADE POULET SAUCE PROVENCALE HARICOT PLATS D'ESPAGNE SAUTES BREBICREME FRUIT <b>BIO</b>
MARDI 29	JEUDI 1	VENDREDI 2	
SALADE COLESLOW <b>BIO</b> TORTELLONI RICOTTA EPINARDS BASILIC KIRI FLAN CAMEL	CÉLERI-RAVE RÂPÉ SAUTE D'AGNEAU AUX CEPES COURGETTES SAUTES NIÇOISE FROMAGE BLANC NATURE <b>BIO</b> FRUIT	DUO TOMATES / FENOUIL HACHIS PARMENTIER DE SAUMON SAINT-PAULIN FRUIT <b>BIO</b>	

### Menus Végétariens

Expérimentation uniquement dans les restaurants scolaires Arbousiers et Pasteur

JEUDI 3	JEUDI 10	JEUDI 17	JEUDI 24
SALADE HAWAÏENNE LENTILLES A LA TOMATE ET POMME DE TERRE EDAM FRUIT <b>BIO</b>	SALADE DE BETTERAVES AU CUMIN COUSCOUS VÉGÉTARIEN BREBICRÈME FRUIT <b>BIO</b>	CHOUX ROUGE <b>BIO</b> EN SALADE PARMENTIER DE COURGE AUX LENTILLES VERTE EMMENTAL FRUIT	POIS CHICHES EN SALADE RISOTTO DE RIZ COMPLET BROCOLIS CHAMPIGNONS EDAM <b>BIO</b> GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE
JEUDI 1			
CÉLERI-RAVE RÂPÉ PENNES FEVES TOMATE PARMESAN FROMAGE BLANC NATURE <b>BIO</b> FRUIT			