Menu du 5 au 11 Octobre 2026

05-oct.	06-oct.	07-oct.	08-oct.	09-oct.	10-oct.	11-oct.
Salade brésilienne	Salade de pates sicilienne	Pâté de campagne	Céleri rémoulade	Friand au fromage	Macédoine mayonnaise	Mortadelle
Mitonné de bœuf au jus	Escalope viennoise	Roti de porc sauce paprika	Paupiette de veau a la bordelaise	Poisson pané	Tripes	Axoa de veau
Purée de pomme de terre	Haricots beurres	Julienne	Riz	Brocolis	Pommes vapeur	Riz
Mimolette	Yaourt arôme	Gouda	Laitage	Petit suisse sucré	Pont l'évèque a la coupe	Flan nappé caramel
Fruit	Mousse au chocolat	Semoule au lait	Fruit	Fruit	Mousse citron	Tarte flan

Menus du 12 au 18 Octobre 2026

12-oct.	13-oct.	14-oct.	15-oct.	16-oct.	17-oct.	18-oct.
Salade napolitaine	Salade Tomate Mozzarella	Betterave vinaigrette	Thon mayonnaise	Radis beurre	Taboulé	Pâté de foie
Sauté de bœuf à la tomate	Aiguillette de poulet au jus	Sauce à la carbonara	Quenelles de volaille sauce madère	Moqueca de poisson	Omelette	Paëlla au poulet
Mélange de légumes campagnards	Risotto aux champignons	Spaghettis	Choux fleur persillé	Pommes vapeur	Carottes a la crème	***
Tomme blanche	Yaourt sucré	Flan nappé caramel	Tartare nature	Laitage	Tomme grise a la coupe	Crème dessert vanille
Fruit	Gaufre liégeoise	Fruit	Moelleux au chocolat	Purée de pommes	Fruit	Tarte normande

Menus du 19 au 25 Octobre 2026

19-oct.	20-oct.	21-oct.	22-oct.	23-oct.	24-oct.	25-oct.
Carottes râpées vinaigrette	Salade trois couleurs	Saucisson à l'ail	Salade de pomme de terre au thon	Salade de riz mexicaine	Concombre vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Raviolis au bœuf	Farçou aveyronnais	Haut de cuisse de poulet roti	Poisson meunière	Echines de porc sauce moutarde	Melsat poele
Haricot beurre	***	Brunoise de légumes	Epinard a la creme	Trio de légumes	Coquillettes	Pomme de terre parisienne
Camembert	Tome blanche	Fromage blanc sucré	Gouda	Laitage	Pointe de brie à la coupe	Flan caramel
Fruit	Purée pomme	Tarte flan	Maestro vanille	Fruit	Mousse chocolat	Eclair café

Menus du 26 Octobre au 1er Novembre 2026

26-oct.	27-oct.	28-oct.	29-oct.	30-oct.	31-oct.	01-nov.
Taboulé	Pizza au fromage	Pâté de campagne	Céleri rémoulade	Betterave vinaigrette	Salade de pomme de terre jurassienne	Paté de tête
Paupiette du pêcheur sauce Nantua	Escalope viennoise	Steak haché sauce au bleu	Filet de poulet au jus	Brandade de poisson	Saucisse	Coq au vin
Brocolis persillés	Carottes vichy	Farfalles	Rosties de legumes	***	Haricot vert	Riz
Coulommier a la coupe	Fromage blanc arôme	Mimolette	Flan nappé caramel	Laitage	Saint nectaire	Crème dessert vanille
Fruit	Muffin chocolat pépites chocolat	Tarte aux pommes	Purée pomme	Fruit	Fruit	Gateau pomme noix

OCCITANIE RESTAURATION
LA PRADE - ROUTE DE CASTRES - 81580 SOUAL TEL : 05 63 75 40 31 FAX : 05 63 75 41 94

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

Menu du 5 au 11 Octobre 2026

05-oct.	06-oct.	07-oct.	08-oct.	09-oct.	10-oct.	11-oct.
Salade cœur de palmier mais	Salade de pates sicilienne	Pâté de campagne	Céleri rémoulade	Friand fromage	Macédoine mayonnaise	Mortadelle
Mitonné de bœuf au jus	Escalope viennoise	Roti de porc sauce paprika	Paupiette de veau a la bordelaise	Poisson pané	Tripes	Axoa de veau
Purée de pomme de terre	Haricots beurres	Julienne	Riz	Brocolis	Pommes vapeur	Riz
Fondue de poireaux	***	***	Ratatouille	***	Tomate provençale	Brocolis
Mimolette	Yaourt édulcoré	Gouda	Vache picon	Petit suisse nature	Pont l'évèque a la coupe	Yaourt édulcoré
Fruit	Purée pomme	Entremet sans sucre	Fruit	Fruit	Purée pomme	Poire cuite

Menus du 12 au 18 Octobre 2026

12-oct.	13-oct.	14-oct.	15-oct.	16-oct.	17-oct.	18-oct.
Salade napolitaine	Salade Tomate Mozzarella	Betterave vinaigrette	Thon mayonnaise	Radis beurre	Taboulé	Pâté de foie
Sauté de bœuf à la tomate	Aiguillette de poulet au jus	Sauce à la carbonara	Quenelles de volaille sauce madère	Moqueca de poisson	Omelette	Paëlla au poulet
Mélange de légumes campagnards	Risotto aux champignons	Spaghettis	Choux fleur persillé	Pommes vapeur	Carottes a la crème	***
***	Poireaux béchamel	Navets poêlés	Purée	Courgettes persillées	***	Fondue de poireaux
Tomme blanche	Yaourt edulcoré	Petit suisse nature	Tartare nature	Mimolette	Tomme grise a la coupe	Fromage blanc nature
Fruit	Pêche au naturel	Fruit	Madeleine s/sucre	Purée de pommes	Fruit	Madeleine sans sucre

Menus du 19 au 25 Octobre 2026

19-oct.	20-oct.	21-oct.	22-oct.	23-oct.	24-oct.	25-oct.
Carottes râpées vinaigrette	Salade trois couleurs	Saucisson à l'ail	Salade de pomme de terre au thon	Salade de riz mexicaine	Concombre vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Raviolis au bœuf	Farçou aveyronnais	Haut de cuisse de poulet roti	Poisson meunière	Echines de porc sauce moutarde	Melsat poele
Haricot beurre	***	Brunoise de légumes	Epinard a la creme	Trio de légumes	Coquillettes	Pomme de terre parisienne
Polenta	Fenouil braisé	Riz	***	***	Haricot vert	Poêlée salsifis carottes
Camembert	Tome blanche	Yaourt edulcoré	Gouda	Fromage blanc nature	Pointe de brie à la coupe	Fromage blanc nature
Fruit	Purée pomme	Madeleine s/sucre	Prune	Fruit	Purée de pomme	Pomme cuite

Menus du 26 Octobre au 1er Novembre 2026

26-oct.	27-oct.	28-oct.	29-oct.	30-oct.	31-oct.	01-nov.
Taboulé	Pizza au fromage	Pâté de campagne	Céleri rémoulade	Betterave vinaigrette	Salade de pomme de terre jurassienne	Paté de tête
Paupiette du pêcheur sauce Nantua	Escalope viennoise	Steak haché sauce au bleu	Filet de poulet au jus	Brandade de poisson	Saucisse	Coq au vin
Brocolis persillés	Carottes vichy	Farfalles	Rosties de legumes	***	Haricot vert	Riz
***	***	Poêlée poivrons champignons	Fenouil	Courgettes persillées	***	Fondue de poireaux
Coulommier a la coupe	Fromage blanc nature	Mimolette	petit suisse nature	Yaourt nature	Saint nectaire	Yaourt édulcoré
Fruit	Cake sans sucre	Entrement s/sucre vanille	Purée pomme	Fruit	Fruit	Poire cuite

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