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

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

Menu du 2 au 8 Novembre 2026

02-nov.	03-nov.	04-nov.	05-nov.	06-nov.	07-nov.	08-nov.
Rosette	Salade de pâtes vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Coleslaw	Crepes aux champignons	Concombre façon taziki	Pâté de campagne
Blanquette d'émincé de poulet	Sauté de porc sauce marchand de vin	Sauté de veau sauce catalane	Coquiflettes	Colin meuniere	Saucisse	Couscous de boulette d agneau
Brunoise du soleil	Chou de bruxelles	Semoule	***	Mélange de légumes campagnards	Gratin dauphinois	Semoule & légumes couscous
Mimolette	Petit suisse sucré	Carré frais	Saint nectaire	Laitage	Tome blanche	Livarot a la coupe
Fruit	Purée de pomme	Maestro café	Mousse au chocolat	Fruit	Fruit	Eclair vanille

Menus du 9 au 15 Novembre 2026

09-nov.	10-nov.	11-nov.	12-nov.	13-nov.	14-nov.	15-nov.
Salade de blé provençale	Cèleri rémoulade	Boudin noir	Carottes râpées vinaigrette	Tarte aux legumes	Œuf dur mayonnaise	Mélange nordique
Cordon bleu	Haché de boeuf sauce poivre	Lieu noir sauce basquaise	Rôti de porc au jus	Quenelle à la lyonnaise sauce brune	Colombo de poulet	Melsat poele
Chou vert sauce tomate	Julienne de légumes	Pennes	Gnocchis	Epinards à la béchamel	Riz	Mounjetado
Vache picon	Cantal	Edam	Laitage	Délice de camembert	Fromage blanc aux fruits	Yaourt arôme
Fruit	Madeleine	Tarte flan	Donuts	Purée de pomme banane	Fruit	Pastis landais

Menus du 16 au 22 Novembre 2026

16-nov.	17-nov.	18-nov.	19-nov.	20-nov.	21-nov.	22-nov.
Persillade de pommes de terre	Salade de pâtes	Concombre vinaigrette	Friand au fromage	Chou blanc mayonnaise	Cœur de palmier	Mortadelle
Aiguillette de poulet sauce rougail	Escalope viennoise	Boudin à l'oignon	Haché de bœuf Sauce moutarde	Colin sauce aneth	Tortillas	Mitonné de cœur de bœuf sauce madere
Brunoise	Jeunes carottes sautées	Purée de pomme de terre	Haricots beurres persillés	Riz pilaf	Ratatouille	Pomme vapeur
Petit suisse aux fruits	Laitage	Tartare ail et fines herbes	Yaourt sucré	Saint nectaire	Pointe de brie à la coupe	Tome blanche
Fruit	Mousse au chocolat	Tarte normande	Purée de pomme	Fruit	Fruit	Eclair au café

Menus du 23 au 29 Novembre 2026

23-nov.	24-nov.	25-nov.	26-nov.	27-nov.	28-nov.	29-nov.
Salade saveur d'automne	Betterave vinaigrette	Melsat	Salade radis concombre	Quiche lorraine	Salade Napolitaine	Rillette
Echine de porc sauce champignons	Farçou aveyronnais	Sauce bolognaise	Boulettes de veau sauce marengo	Calamar a la romaine	Haut de cuisse de poulet roti	Tartiflette
Flageolet	Haricot plat	Spaghettis	Riz	Chou fleurs persillés	Légumes campagnards	***
Fromage blanc sucré	Cantal	Laitage	Yaourt sucré	Croute noire de montcadi a la coupe	Chanteneige	Creme de dessert vanille
Fruit	Purée de pomme	Maestro café	Fruit	Tarte flan	Fruit	Moelleux au chocolat

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

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 2 au 8 Novembre 2026

02-nov.	03-nov.	04-nov.	05-nov.	06-nov.	07-nov.	08-nov.
Rosette	Salade de pâtes vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Coleslaw	Crepes aux champignons	Concombre façon taziki	Pâté de campagne
Blanquette d'émincé de poulet	Sauté de porc sauce marchand de vin	Sauté de veau sauce catalane	Coquiflettes	Colin meuniere	Saucisse	Couscous de boulette d agneau
Brunoise du soleil	Chou de bruxelles	Semoule	Poivrons poêlés	Mélange de légumes campagnards	Gratin dauphinois	Semoule & légumes couscous
Purée de pomme de terre	***	Brocolis persillées	***	***	Courgettes persillées	***
Mimolette	Petit suisse nature	Carré frais	Saint nectaire	Yaourt edulcoré aux fruits	Tome blanche	Livarot a la coupe
Fruit	Purée de pomme	Clémentine	Entremet sans sucre	Fruit	Fruit	Madeleine sans sucre

Menus du 9 au 15 Novembre 2026

09-nov.	10-nov.	11-nov.	12-nov.	13-nov.	14-nov.	15-nov.
Salade de blé provençale	Cèleri rémoulade	Boudin noir	Carottes râpées vinaigrette	Tarte aux legumes	Œuf dur mayonnaise	Mélange nordique
Cordon bleu	Haché de boeuf sauce poivre	Lieu noir sauce basquaise	Rôti de porc au jus	Quenelle à la lyonnaise sauce brune	Colombo de poulet	Melsat poele
Chou vert sauce tomate	Julienne de légumes	Pennes	Gnocchis	Epinards béchamel	Haricots verts persillés	Mounjetado
****	Farfalles	Choux fleur persillé	Ratatouille	***	Riz	Fondue de poireaux
Vache picon	Cantal	Edam	Emmental	Délice de camembert	Fromage blanc nature	Yaourt edulcoré aux fruits
Fruit	Madeleine sans sucre	Pomme cuite	Entremet sans sucre	Purée pomme banane	Fruit	Cake a la framboise sans sucre

Menus du 16 au 22 Novembre 2026

16-nov.	17-nov.	18-nov.	19-nov.	20-nov.	21-nov.	22-nov.
Persillade de pommes de terre	Salade de pâtes	Concombre vinaigrette	Friand au fromage	Chou blanc mayonnaise	Cœur de palmier	Mortadelle
Aiguillette de poulet sauce rougail	Escalope viennoise	Boudin à l'oignon	Haché de bœuf sauce moutarde	Colin sauce aneth	Tortillas	Mitonné de cœur de bœuf sauce madere
Brunoise	Jeunes carottes sautées	Purée de pomme de terre	Haricots beurres persillés	Navets poeles	Ratatouille	Pomme vapeur
***	***	Blettes persillées	***	Riz pilaf	***	Brocolis
Petit suisse nature	Gouda	Tartare ail et fines herbes	Yaourt édulcoré aux fruits	Saint nectaire	Pointe de brie à la coupe	Tome blanche
Fruit	Purée de fruits	Entremet sans sucres	Purée de pomme	Fruit	Fruit	Poire cuite

Menus du 23 au 29 Novembre 2026

23-nov.	24-nov.	25-nov.	26-nov.	27-nov.	28-nov.	29-nov.
Salade saveur d'automne	Betterave vinaigrette	Melsat	Salade radis concombre	Quiche lorraine	Salade Napolitaine	Rillette
Echine de porc sauce champignons	Farçou aveyronnais	Sauce bolognaise	Boulettes de veau sauce marengo	Calamar a la romaine	Haut de cuisse de poulet roti	Tartiflette
Flageolet	Haricot plat	Spaghettis	Riz	Chou fleurs persillés	Légumes campagnards	Carottes braisées
Courgettes persillées	Tortis	Haricots verts	Navets poêlés	***	***	***
Fromage blanc nature	Cantal	Emmental	Yaourt edulcoré aux fruits	Croute noire de montcadi a la coupe	Chanteneige	Petit suisse nature
Fruit	Purée de pomme	Purée pêche	Fruit	Entremet sans sucre	Fruit	Pomme cuite

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