

Juillet

DATES	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 30/06 AU 04/07	1.3.6.7.8.10.12.13 Feuilleté au fromage Fricadelle Pané végétarien Petits pois à la française Compote AB®	MENU VÉGÉTARIEN 1.3.7.8.12.13 Brocolis vinaigrette Chili de légumes Semoule de pois chiche Fruit	1.7.10.12.13 Tomates Mozzarella basilic Croque Monsieur Croque monsieur Végétarien Salade Yaourt AB®	1.3.4.10.13 Salade niçoise au thon Roti de veau Poisson meunière Haricots verts persillés Glace	1.7.10.12 Carottes râpées AB® vinaigrette Pâtes à la carbonara Pâtes sauce crème Fruit
SEMAINE DU 07/07 AU 11/07	1.3.7.8.9.13 Melon AB® Lasagne bolonaise Lasagne aux légumes Yaourt AB®	1.3.4.7.8.10.12.13 Salade antillaise Colombo au poulet Colombo au poisson Flan coco	MENU VÉGÉTARIEN 1.3.7.8.12.13 Soupe antillaise Gratin de pomme de terre aux haricots rouges Glace	1.3.4.7.10.12.13 Salade sucrée/salée Rougail saucisse Poisson meunière Gratin de banane plantain Fruit	1.3.4.7.8.10.12.13 Salade aux herbes fraîches Poulet rôti aux épices Feuilleté au saumon Poêlée de légumes Crêpe
SEMAINE DU 14/07 AU 18/07	Fête NATIONALE 1.3.7.8.11.12.13 Feuilleté aux légumes Aiguillettes de poulet Nuggets végétarien Poêlée de courgettes fruit	1.3.7.10.12.13 Salade sucrée/salée Poitrine de veau confit Feuilleté au chèvre Taboulé Glace	1.3.4.7.8.10.12.13 Sardines Pizza au fromage Salade Yaourt	MENU VÉGÉTARIEN 1.3.7.8.10.12.13 Salade composée Raviolis à la crème Pâtisserie	
SEMAINE DU 21/07 AU 25/07	1.3.4.7.8.12.13.14 Calamars à la romaine Jambon aux herbes Poisson mariné aux herbes Poêlée villageoise Fruit	MENU VÉGÉTARIEN 1.3.7.10.12.13 Pastèque Quiche au chèvre Tomate cerise Salade Pâtisserie	1.3.7.8.10.12.13 Salade composée Jambon de pays Croque tomate fromage Melon Yaourt	1.3.4.7.10.12.13 Taboulé Saucisse Feuilleté au saumon Frites Fruit	1.3.4.7.8.10.12.13 Maquereaux Poisson meunière Poêlée d'orge perlé Yaourt



« PRODUITS SUBVENTIONNÉS PAR L'AIDE DE L'UE À DESTINATION DES ÉCOLES »

L'objectif du programme européen Fruits et Légumes, Lait et Produits laitiers à l'École est de promouvoir des comportements alimentaires plus sains auprès des élèves et d'enrichir les connaissances sur les filières et les produits agricoles et agroalimentaires, en particulier sous signes d'identification de la qualité et de l'origine (SISQ)

Liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire INCO (INformation du CONSommateur)

1. Gluten
2. Crustacés
3. Oeufs
4. Poissons
5. Arachides
6. Soja
7. Lait
8. Fruits à coque
9. Céleri
10. Moutarde
11. Sésame
12. Sulfités
13. Lupins
14. Mollusques

AB® : produit issu de l'agriculture biologique

● : viande et volaille, produit local
"Bleu blanc cœur" Egalim



● : substitution à la protéine carnée

La Haute Valeur Environnementale est le 3e niveau (le plus élevé) de la certification environnementale des exploitations agricoles. Cette mention valorisante, au même titre que « produit de montagne » ou encore « produit à la ferme », est une démarche volontaire



Chaque jour, tous les repas sont élaborés sur site par l'équipe de restauration.

RETROUVEZ
LES MENUS SUR
auzeville.fr

