

MON REST
S'AFFICHE
POUR MOI



MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE
2025

Septembre

DATES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU
1/09 AU 5/09

1.3.7.8.9.10.12

Salade verte

Pâtes carbonara
Pâtes carbonara
végétariennes

Fromage AB®
Fruit

1.3.7.8.9.12.13

Feuilleté au fromage

Sauté de poulet curry coco
Émincé végétal sauce curry
coco
Haricots verts persillés

Yaourt AB®

1.3.7.8.10.12.13

Tomates mozarella basilic

Pizza
Salade verte

Pâtisserie

MENU VÉGÉTARIEN

1.3.7.8.12.13

Pastèque

Chili de légumes
Gratin de pommes de terre

Yaourt

1.3.7.8.9.10.12.13

Carottes rapées vinaigrette
moutarde à l'ancienne AB®

Boulettes de viande sauce
tomate
Croque tomate
Poêlée de légumes

Compote AB®
Biscuit AB®

SEMAINE DU
8/09 AU 12/09

1.3.4.7.12

Panier feuilleté AB®

Paleron de veau confit
Poisson concassé de
tomates aux herbes
Brocolis à la béchamel

Yaourt à boire AB®

1.4.7.8.9.12.13

Charcuterie
Sardines

Saucisse
Croque fromage
Carottes Vichy AB®

Fromage AB®
Fruit

3.7.8.10.12.13

Salade gersoise
Salade végétarienne

Fondant de poulet
Saucisse végétarienne
Poêlée de légumes

Yaourt AB®

MENU VÉGÉTARIEN

1.3.7.10.12.13

Salade composée

Tortellini à la ricotta

Compote AB®

1.3.4.7.8.10.12.13

Betteraves aux pignons
de pin

Aiguillettes de colin
d'Alaska
Riz aux petits légumes

Pâtisserie

SEMAINE DU
15/09 AU 19/09

1.6.7.8.10.12.13

Salade verte

Hachis parmentier
Hachis végétarien

Fromage AB®
Fruit

MENU VÉGÉTARIEN

1.3.7.8.10.12.13

Salade composée

Carré de seitan
Ratatouille de légumes

Yaourt AB®

MENU VÉGÉTARIEN

1.3.7.10.12.13

Concombre à la grecque

Quiche
Salade

Fromage AB®
Compote AB®

3.4.7.10.12.13

Salade crétoise

Blanquette de veau
Poisson aux tomates
concassées
Riz AB®

Glace Sunday vanille

1.2.3.4.7.8.10.12.13.14

Feuilleté du pêcheur

Pilons de poulet Tex-Mex
Croque fromage
Poêlée de légumes

Fromage frais vanille

SEMAINE DU
22/09 AU 26/09

3.4.7.10.13

Salade César

Saucisse
Poisson aux petits
légumes
Frites

Yaourt aux fruits

1.4.7.8.10.12.13

Salade verte

Brandade de poisson

Compote AB®

3.7.9.12

Melon

Légumes farcis
Légumes farcis végétariens

Yaourt AB®

1.3.6.7.8.10.11.12.13

Salade composée

Palette à la provençale
Pané végétarien
Sauté de légumes

Éclair au chocolat

1.3.4.7.8.10.11.12.13.

Céleri rémoulade AB®

Aiguillettes de colin multi-
grains
Gratin de courgettes AB®

Fromage AB®
Fruit

NEW

fruits
& légumes
à l'école

lait & produits
laitiers
à l'école

« 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

