

AVRIL

DATES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU 02/04 AU 05/04	MENU VÉGÉTARIEN				
	1.3.7.8.10.12.13	1.3.5.7.8.10.13	1.3.4.7.8.10.12.13	1.3.4.7.10.12.13.14	
	Oeufs durs mayonnaise Salade	Soupe d'asperges AB®	Salade Rôti de veau sauce forestière	Potage cultivateur	
	Parmentier de Canard Parmentier Veggie	Carré de seitan Courgette sautée	Poisson meunière Pâtes	Poisson meunière Carottes vichy	
	Brownie Chocolat	Yaourt AB®	Fruit AB® Fromage AB®	Compote AB® Biscuit	
SEMAINE DU 08/04 AU 12/04	MENU VÉGÉTARIEN				
	1.3.4.7.8.10.12.13	1.7.10.12.13	1.3.4.7.8.10.12.13	1.3.4.7.8.12.13	1.3.4.7.10.12.13
	Accras	Salade	Soupe paysanne AB®	Charcuterie Sardine	Feuilleté fromage
	Feuilleté au saumon Poêlée de légumes	Croque Monsieur Courgette mozzarella Frites	Sauté de poulet provençal aux olives	Nuggets légumes Poêlée	Sauté de veau braisé Poisson pané
	Glace	Fruit AB®	Pâtes au beurre Yaourt AB®	Compote AB® Biscuit AB®	Tomate provençale Yaourt
SEMAINE DU 15/04 AU 19/04	MENU VÉGÉTARIEN				
	1.4.7.10.12.13	1.3.8.10.12.13	1.3.7.8.10.12.13	1.3.4.7.10.12.13	1.3.4.7.8.10.12.13.14
	Maquereaux	Salade		Salade de pâtes	Salade composée
	Bœuf bourguignon Poisson Légumes sautés	Burger végétarien Frites		Escalope de dinde Poisson meunière	Poisson en sauce Riz noir
	Fruit AB® Fromage	Compote AB® Biscuit	Yaourt AB®	Petits pois à la française Yaourt AB®	Pâtisserie
SEMAINE DU 22/04 AU 26/04	MENU VÉGÉTARIEN				
	1.3.7.8.9.10.13	1.4.7.8.10.12.13	3.4.7.8.10.12	1.3.7.8.10.12.13	1.3.7.8.10.12.13
	Salade Texas	Salade Tex-Mex	Salade Cowboy	Samoussa de légumes	Raïta de concombre
	Korma de légumes Pâtes à l'indienne	Rôti de bœuf à la Texane Poisson à la Texane Pomme de terre sautée	Curry de poisson à l'indienne Légumes à l'indienne	Chili semoule à l'indienne Chili veggie semoule	Fajitas de poulet Fajitas Veggie
	Fruit AB®	Cookies au chocolat	Yaourt	Compote AB® Biscuit AB®	Yaourt AB®

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

● : substitution à la protéine carnée

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



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

