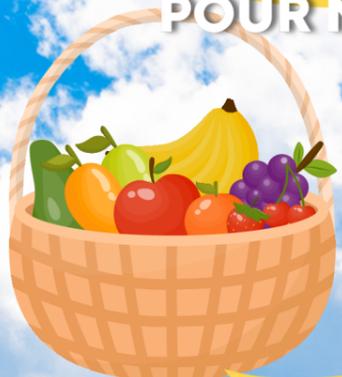


JUIN



DATES	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
SEMAINE DU 02/06 AU 06/06	<p>1.3.7.12.13</p> <p>Feuilleté au fromage</p> <p>Lasagne Bolognaise Lasagne Végétarienne</p> <p>Fruit AB®</p>	<p>1.3.4.7.8.9.10.12.13</p> <p>Salade Composée</p> <p>Paleron de veau confit Poisson meunière Petits pois à la française</p> <p>Yaourt AB®</p>	<p>1.3.5.7.8.12.13</p> <p>Sardine</p> <p>Saucisse grillée Pané végétarien Frites</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>1.3.7.12</p> <p>Pastèque</p> <p>Ravioli au fromage sauce Napolitaine</p> <p>Yaourt</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>3.7.10.12</p> <p>Salade niçoise</p> <p>Curry de butternut et lentilles</p> <p>Compote AB® Fromage</p>
SEMAINE DU 09/06 AU 13/06	F E R T I L E		<p>1.3.4.7.10.12.13</p> <p>Salade sucré salé</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Pâtisserie</p> <p>Fruit</p>	<p>1.3.4.7.12.13</p> <p>Melon</p> <p>Poulet Rôti Poisson meunière Chou-fleur béchamel</p> <p>Yaourt AB®</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>1.3.7.10.13</p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Jambon au miel Croque fromage Frites</p> <p>Compote AB®</p>
SEMAINE DU 16/06 AU 20/06	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>1.3.7.8.9.12.13</p> <p>Samoussa aux légumes</p> <p>Chili végétarien à la patate douce</p> <p>Semoule pois chiche</p> <p>Yaourt AB®</p>	<p>1.3.4.7.10.12.13</p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Feuilleté de saumon Carottes vichy</p> <p>Fruit AB®</p>	<p>1.3.4.7.13</p> <p>Charcuterie Maquereaux</p> <p>Saucisse Poisson meunière Purée de pommes de terre</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>1.2.3.7.8.10.12.13.14</p> <p>Salade de surimi ananas</p> <p>Calamars à la romaine salade de pâtes</p> <p>Yaourt</p>	<p>1.3.7.8.12.13</p> <p>Melon</p> <p>Spaghetti bolognaise Spaghetti végétarien</p> <p>Compote Fromage AB®</p>
SEMAINE DU 23/06 AU 27/06	<p>1.4.7.10.12.13</p> <p>Betterave aux pignons</p> <p>Poisson meunière Courgettes béchamel</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>1.3.4.7.8.10.12.13</p> <p>Mescluns de salade</p> <p>Poulet Tex Mex Poisson au citron Frites</p> <p>Yaourt AB®</p>	<p>1.3.7.10.12.13</p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Wraps de poulet Wraps végétarien Tortilla</p> <p>Glace</p>	PIQUE NIQUE	
					<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>1.3.7.8.10.12.13</p> <p>Œufs mayonnaise</p> <p>Pâtes sauce napolitaine</p> <p>Fruit AB®</p>

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. Sulfites
 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, TOUTS LES REPAS SONT ÉLABORÉS SUR SITE PAR L'ÉQUIPE DE RESTAURATION.



RETROUVEZ
LES MENUS SUR
auzeville.fr

