

**MON
RESTO
S'AFFICHE
POUR MOI**



**MENU DE LA RESTAURATION
SCOLAIRE**

Février

DATES

SEMAINE DU
02/02 AU 06/02

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU VÉGÉTARIEN

1.3.7.8.12.14

Velouté de butternut coco

Cordon bleu

Cordon bleu végétarien

Brocolis à la béchamel

Fruit AB®

1.3.5.7.8.12.13

Salade composée

Chili de légumes

Pennes AB® aux pois chiche

Yaourt AB®

1.3.4.8.10.12.13

Salade verte

Pavé de saumon

Riz créole AB®

Compote AB® et son biscuit

1.3.7.8.11.12.13

Friand au fromage

Boulettes de bœuf / boulettes végétariennes à la sauce tomate

Haricots verts

Fruit

1.3.4.7.10.13

Salade coleslaw AB®

Poulet mariné

Poisson meunière sauce citron

Frites

Yaourt AB®

SEMAINE DU
09/02 AU 13/02

MENU VÉGÉTARIEN

1.3.7.10.13

Brocolis à la vinaigrette

Raviolis sauce fromagère

Fruit AB®

1.3.4.7.8.10.12

Salade verte

Sauté d'agneau

Rondo de tomate pané au poisson blanc

Semoule

Yaourt

1.3.4.6.7.8.10.12.13

Salade niçoise

Hachis parmentier

Hachis végétarien

Compote AB® et son biscuit

MENU VÉGÉTARIEN

1.7.8.9.12

Potage cultivateur

Couscous végétarien de légumes et légumineuses

Fromage

Fruit AB®

SEMAINE DU
16/02 AU 20/02

1.3.4.7.8.10.12.13

Salade surimi ananas

Saucisse

Poisson

Purée

Yaourt AB®

1.3.7.12

Potage de chou fleur

Pâtes AB® à la carbonara

Pâtes AB® à la carbonara végétarienne

Fruit AB®

1.4.7.8.10.11.12.13

Salade Texas

Pot au feu

Pot au feu végétarien

Fromage AB®

Fruit AB®

Menu Magie

1.3.7.8.10.12.13

Salade de haricots coco

Paleron de veau confit

Pané de fromage

Cocotte de légumes

Yaourt AB®

SEMAINE DU
23/02 AU 27/02

1.3.5.7.8.10.12.13



Chou fleur vinaigrette

Gyozas de poulet

Gyozas de légumes

Riz cantonais

Fruit AB®

1.3.4.7.8.12.13

Velouté de butternut carotte gingembre

Pintade farcie

Poisson meunière

Pommes de terre sautées

Yaourt AB®

MENU VÉGÉTARIEN

1.7.8.10.12.13

Salade sucrée salée

Risotto à la courge butternut

Fruit

Compote AB® et son biscuit

NEW



« 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.Soya



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

RETROUVEZ
LES MENUS SUR
auzeville.fr

