MON RESTO S'AFFICHE POUR MOI

MAIRIE AUZEVILLE-TOLOSANE

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Mars

DATES	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 02/03 AU 06/03	1.3.4.7.12.13 Sardine Cordon bleu Cordon bleu végétarien Haricots verts en persillade Yaourt AB®	1.4.7.8.12.13 Potage de crécy AB® Fondant de poulet Poisson au citron Frites Compote AB® et son biscuit	1.4.7.10.12 Charcuterie Maquereaux Ragoût de haricots rouges Carottes gingembre Semoule AB® Yaourt AB®	1.3.7.12.13.14 Calamars à la romaine Flan de brocolis à la mozarella Gratin de pommes de terre Fruit AB®	1.3.4.5.7.8.10.11.12 Chou fleur mimosa Pané de poisson blanc aux graines de millet Pâtisserie
SEMAINE DU 09/03 AU 13/03	MENU VÉGÉTARIEN 1.5.6.7.8.11.12 Potage de patates douces et coco Gyoza aux légumes grillés Poêlée d'épeautre Yaourt AB®	1.3.4.7.12.13 Feuilleté de chèvre/épinards Pavé de poisson blanc maraichère Riz AB® pilaf Fruit AB®	MENU VÉGÉTARIEN 1.3.7.8.10.12.13 Salade composée Quiche au fromage Purée de pommes de terre et céleri rave Yaourt AB®	1.3.4.7.8.12.13 Potage cultivateur AB® Fricadelle de bœuf sauce forestière Poisson meunière Frites Fromage Biscuit	1.3.7.10.12.13 Betterave vinaigrette à la moutarde ancienne Croziflette aux champignons et jambon Croziflette végétarienne Yaourt AB®
SEMAINE DU 16/03 AU 20/03 DÉCOUVERTE DES VINAIGRES	MENU VÉGÉTARIEN 1.3.7.8.10.11.12.13 Salade verte aux tomates confites vinaigre de fraise Curry de patates douces AB® Lentilles corail Pain Pita Fruit AB®	1.3.6.8.10.11.12.13 Carottes râpées vinaigre de mangue Nems de poulet Nems aux légumes Poêlée de légumes riz cantonais Yaourt AB®	1.4.7.10.12.13 Salade de truite fumée vinaigre de Calamansi Blanquette de veau Poisson sauce concassé de tomate aux herbes Pommes de terre sautées Fruit AB®	1.7.8.9.10.12 Salade aux poires et noix vinaigre de poire Estouffade de bœuf Boulettes végétariennes Poêlée d'antan aux cèpes Fromage Biscuit	1.3.4.7.9.10.12.13 Choux romanesco vinaigre balsamique blanc Petit salé saucisse / Poisson meunière aux lentilles AB® Yaourt AB®
SEMAINE DU 23/03 AU 27/03 SEMAINE CRÉOLE ANIMATION DÉCOUVERTE DE L'ANANAS DES CARAÏBES ET DE LA VANILLE DE MADAGASCAR	MENU VÉGÉTARIEN 1.3.4.7.8.10.12 Salade créole Colombo de poulet créole Pavé de poisson au citron vert Riz blanc AB® Yaourt AB®	1.7.8.9.12 Soupe de lait de coco Poireaux AB® et perles de tapioca Jambalaya à la créole Fruit AB®	1.3.4.7.8.10.12.13 Accras de morue sauce antillaise sucrée/salée Rougail de saucisse Rougail de poisson Purée de patates douces Yaourt AB®	1.7.8.10.12.13 Salade au Chèvre-Avocat-Banane Agoulou de Guadeloupe Agoulou végétarien Frites de patates douces Ananas à la vanille de Madagascar	1.2.4.7.8.10.12.13 Achards de légumes crus AB® sucré salé Mofongo / Mofongo végétarien à la banane plantain Compote AB® et son biscuit

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

BLEU BLANC CŒUR — Pour la Terre, les animaux et les hommes

● : 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

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Chaque jour, tous les repas sont élaborés sur site par l'équipe de restauration.
En fonction de l'approvisionnement, le menu proposé est suceptible d'être modifié.

RETROUVEZ LES MENUS SUR auzeville.fr