

Mai

DATES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU
04/05 AU 08/05

1.3.4.7.8.12.13.

Feuilletté fromage

Poulet basquaise

Poisson meunière

sauce citron

Semoule AB®

Fruit AB®

1.3.5.7.8.10.12.13.

Salade verte aux
pommes et noix

Saucisse grillée

Boulettes végétariennes

Petits pois à la
française

Yaourt AB®

MENU VÉGÉTARIEN

1.3.5.7.8.12.13.

Concombre à la grecque

Pizza printanière

Salade verte

Fromage

Biscuit

1.3.5.7.8.12.13.

Carottes râpées
vinaigrette à l'ancienne

Blanquette de veau

Feuilletté chèvre-épinards

Riz blanc

Yaourt

mai

SEMAINE DU
11/05 AU 15/05

1.3.7.8.10.12.13.

Salade de brocolis

Tortellinis ricotta

sauce gorgonzola

Yaourt

MENU VÉGÉTARIEN

3.7.9.12.

Salade de lentilles

Chatchouka
aux œufs pochés



Fruit

1.3.7.8.10.12.13.

Salade de tomate
mozzarella basilic

Quiche lorraine et sa
salade verte

Tarte aux fromages

Pâtisserie

C'est le pont !



SEMAINE DU
18/05 AU 22/05

1.3.6.7.8.10.12.13.

Salade grecque

Nems de poulet

Samoussas de légumes

Riz cantonnais

Yaourt AB®

1.3.5.7.8.10.12.13.

Salade de pois chiche

Hot Dog et ses crudités

Hot Dog végétarien



Fromage

Compote AB®

1.3.7.8.10.12.13.

Taboulé libanais

Estouffade de bœuf

Croque fromage

Haricots verts persillés

Fruit

1.3.4.7.8.9.12.

Carottes râpées AB® à
l'indienne

Jambon braisé au miel

Poisson meunière citronné

Jardinière de légumes

Yaourt

MENU VÉGÉTARIEN

1.3.7.8.10.12.13.

Salade cuit/cru tout vert

Pâtes conchiglie AB®
sauce napolitaine

Fromage

Biscuit

SEMAINE DU
25/05 AU 29/05



MENU VÉGÉTARIEN

1.3.5.7.8.12.13.

Panier feuilletté

Chili de légumes

Semoule aux
pois chiche AB®

Yaourt

1.7.8.10.11.12.13.

Salade de truite
fumée et mangue

Pain Kebab agneau confit

Pain Kebab chili végétarien

Frites

Compote AB®

1.3.7.8.10.12.13.

Salade italienne

Cordon bleu

Cordon bleu végétarien

Épinards béchamel

Fruit

3.4.7.9.10.12.

Salade verte

Pavé de poisson blanc
à la provençale

Riz AB®

Yaourt

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

RETROUVEZ
LES MENUSSUR
auzeville.fr

