MON RESTO S'AFFICHE POUR MOI

MAIRIE AUZEVILLE-TOLOSANE

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

OCTOBRE

DATES	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 28/09 AU 02/10					MENU VÉGÉTARIEN 1.3.5.7.8.10.12.13 Salade tout en vert Galette de haricots Azuti (haricots japonnais) Épinards à la béchamel Yaourt AB®
	1.3.4.7.8.10.12.13 Sardine Pâtes sauce napolitaine aux basilics et parmesan Fruit AB®	1.2.7.8.9.10.12.13.14 Salade Tex-Mex Riz Thaï AB® Sauté aux crevettes Yaourt AB®	1.6.7.8.10.12.13 Crudités Parmentier de canard Parmentier végétarien Compote	1.3.4.7.8.10.12.13 Salade haricots blancs Jambon braisé au miel Poisson meunière Carottes Vichy Fruit	
SEMAINE DU 05/10 AU 09/10	MENU VÉGÉTARIEN 1.3.7.8.9 Potage cultivateur Tortellinis à la mozarella sauce tomate basilic Yaourt BIO AB®	1.3.4.7.8.10.12.13 Salade composée Saucisse grillée Poisson meunière Purée de pommes de terre Compote BIO AB® et son biscuit	1.3.6.7.8.9.10.12.13 Salade de gésiers Salade végétarienne Nuggets de légumes Pois chiche sauce curry Fruit BIO AB®	REPAS SEMAINE BLEUE MELANGE DES SAVEURS D'ANTAN A AUJOURD'HUI 1.3.4.7.8.10.11.12.13 Velouté de potiron à l'ancienne parmesan spéculoos Burger de bœuf cocotte grand-mère Burger au chaudron fish and chips Pomme Paillasson Crème aux oeufs grand-mère de ma ferme des Pitchouns	1.5.6.7.8.9.10.11.12.13 Salade de nems Poulet Thaï Samoussas de légumes sauce coco Semoule asiatique fruit
SEMAINE DU 12/10 AU 16/10	MENU VÉGÉTARIEN 1.3.7.8.10.12.13 Salade Tex Mex et patate douce Tresse feuilletée ricotta-épinard Épinard béchamel Yaourt BIO AB®	1.3.6.7.8.9.11.12.13 Velouté de potiron Samoussas de boeuf Samoussas de légumes Tajine de légumes fruit BIO AB®	1.3.7.8.10.12.13 Céleri rémoulade Mijoté de courge Butternut et chorizo Mijoté de courge Butternut végétarien Semoule fine Compote BIO AB® et son biscuit	1.3.5.6.7.8.10.11.12.13 Salade quinoa et brocolis Blanquette de veau Galette de haricots rouges sauce blanche Riz blanc BIO AB® Yaourt BIO AB®	1.3.7.8.10.12.13 Salade italienne et artichauds grillés Wings de poulet Croque fromage Carottes vichy Fromage et biscuit
SEMAINE DU 19/10 AU 23/10	1.3.6.7.8.12.13 Velouté de choux fleur Hachis parmentier Hachis parmentier végétarien Yaourt BIO AB®	1.3.7.10.12.13 Charcuterie œufs mimosa Pizza / Salade Fruit AB®	MENU VÉGÉTARIEN 1.7.8.12.13 Feuilleté au fromage Pôelée de légumes pommes Paillasson Compote Bio AB® et son biscuit	1.4.5.7.8.10.12.13 Betteraves vinaigrette Poulet Roti Poisson meunière sauce beurre blanc Frites Yaourt BIO AB®	MENU VÉGÉTARIEN 1.3.4.7.8.10.11.12.13 Salade Mangue/Avocat Bagel à garnir et crudités Fromage Biscuit
SEMAINE DU 26/10 AU 30/10	MENU VÉGÉTARIEN 1.3.7.8.10.12.13 Salade composée Crèpe aux champignons Broclois persillés Fruit BIO AB®	1.3.4.7.13 Soupe paysanne bio AB® Poulet sauté chasseur Poisson à la concassée de tomates aux herbes Pommes de terre sautées Yaourt BIO AB®	1.3.4.7.8.10.12.13 Sardines Pâtes carbonara Pâtes carbonara végétariennes Fruits BIO AB®	1.3.7.8.9.10.12.13 Salade de pois chiche à la féta Noix de jambon marinée au miel Arancini tomate mozzarella Poêlée de légumes Compote et son biscuit	1.3.4.7.8.10.11.12.13 Salade tropicale Salade tropicale végétarienne Fish and chips Riz Thaï BIO AB® Yaourt BIO AB®

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 COEUR — 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

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

RETROUVEZ LES MENUS SUR auzeville.fr