

# Fevrier 2025

DATES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU  
03/02 AU 07/02

1.3.6.7.8.12.13

Tzatziki sauce yaourt

Moussaka  
Moussaka Végé

Yaourt à la grecque

1.3.4.7.8.10.12.13

Salade espagnole

Paëlla  
Paëlla Végé

Churros

1.3.4.7.8.10.13

Salade de gravlax de saumon

Irish Stew d'agneau  
Irish Potato farls

Butter Pudding

1.3.4.7.12.13

Soupe de chou-fleur et carotte à l'indienne

Poulet tikka massala  
Poisson façon tikka massala

Riz blanc

Fruit

MENU VÉGÉTARIEN

1.3.4.7.10.12.13

Accras de Morue

Bacalhoda portuguesa

Pastéis de Nata

1.3.7.8.10.11.12.13

Salade de Charlie

Burger  
Burger Végé  
Frites

Île Flottante

1.3.7.8.13

Pizza  
Salade

Nouilles couronne de lauriers  
Sauce

Yaourt

1.3.4.7.12.13

Soupe à la citrouille

Rôti de boeuf  
Poisson pané  
Petit pois

Donuts au chocolat

1.3.7.10.12.13

Salade César

Raclette  
Raclette végé

Crêpes au sucre

1.3.7.8.12.13

Soupe au chou

Nuggets de poulet  
Nuggets Végé  
Ratatouille

Petit sablé au beurre  
Compote

MENU VÉGÉTARIEN

1.3.7.8.12.13  
Potage

Cordon Bleu  
Croque Fromage  
Pâté de courgettes

Yaourt

1.3.4.7.8.10.13  
Salade Composée

Lasagne  
Lasagne saumon

Fruit

1.3.4.7.12.13  
Accras de Morue

Rôti de porc  
Poisson meunière  
Brocolis béchamel

Pâtisserie

1.3.4.7.8.12.13  
Tatin de légumes

Estouffade de boeuf  
Poisson pané  
Frites

Compote  
Biscuit

1.4.7.13  
Charcuterie  
Sardine

Poisson sauce aneth  
Poêlée de légumes

Yaourt

SEMAINE DU  
24/02 AU 28/02

1.2.3.7.8.12.13

Beignet de calamars

Poisson Meunière  
Pâtes de légumes

Compote  
Biscuit

MENU VÉGÉTARIEN

1.3.7.12.13

Soupe Ariègeoise

Croque Fromage  
Pâtes au beurre

Yaourt

1.3.6.7.12

Salade Composée

Rôti de boeuf  
Pavé de légumes  
Gratin Dauphinois

Fruit  
Fromage

1.3.7.12.13

Friand au fromage

Pot-au-feu  
Pot-au-feu Végé

Yaourt

1.3.4.8.12.13

Soupe Gersoise

Rougail Saucisse  
Poisson  
Riz blanc

Pâtisserie

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

**PL** : 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