



# menus

2025



AUZEVILLE-TOLOSANE

### DATES

### LUNDI

### MARDI

### MERCREDI

### JEUDI

### VENDREDI

SEMAINE DU  
03/03 AU 07/03

1-3-4-6-7-8-10-12-13

Salade verte  
Tempura de colin  
Boulettes à la tomate  
Yaourt AB®

#### MENU VÉGÉTARIEN

1-3-7-10-13

Betteraves vinaigrette  
Raviolis aux fromages  
sauce crème à la ciboulette  
Moelleux au chocolat

1-3-7-10-13

Salade gasconne  
Salade végé  
Saucisse grillée  
Saucisse végé  
Carottes vichy AB®  
Compote et biscuit

1-3-4-7-8-10-12-13

Flamenkuche  
Tarte aux légumes  
Salade verte  
Palette à la provençale  
sauce moutarde  
Poisson meunière  
Brocolis persillés  
Yaourt

1-3-7-8-9-12-13

Soupe  
Cordon bleu végé à la tomate  
Purée de pomme de terre AB®  
Compote AB®  
Biscuit AB®

#### MENU VÉGÉTARIEN

1-3-5-7-8-10-11-12

Salade de pois chiche vert et mozzarella  
Pâtes au pois jaune AB® sauce napolitaine  
Compote AB®  
Biscuit

1-3-4-7-12

Velouté de lentilles corail et butternut AB®  
Rôti de veau sauce forestière  
Poisson sauce coco  
Galette de quinoa  
Yaourt AB®

1-3-5-7-8-10-12-13

Salade de lentilles AB®  
Calamars à la romaine  
Romanesco et courgette à la béchamel  
Fruit AB®

#### MENU TOUT VERT

1-3-4-7-8-10-12-13

Salade de brocolis et mâche AB® sauce green goddess  
Pavé saumon au curry vert  
Pâtes fraîches aux épinards  
Fromage blanc coulis de kiwi, baie de verveine et céréales à la spiruline AB®

1-3-4-6-7-8-10-12-13

Salade de haricot noir  
Ribs de poulet  
Pané végétarien  
Couscous de légumes au petit épeautre  
Pâtisserie

#### MENU VÉGÉTARIEN

1-3-5-7-8-10-12-13

Salade composée  
Pavé végé  
Epinards à la béchamel  
Compote AB®  
Fromage

1-3-4-5-7-8-9-10-12-13

Carottes râpées AB® vinaigrette à la moutarde  
Jambon blanc  
Poisson meunière  
Choux fleur à la béchamel  
Yaourt et céréales à la spiruline AB®

1-3-7-8-12-13

Concombre à la grecque  
Parmentier de bœuf  
Parmentier végé  
Fruit AB®

#### MENU VÉGÉTARIEN

1-3-7-8-12-13

Feuilleté au fromage  
Tajine de légumes  
Falafels de pois chiche  
Pâtisserie

1-3-7-12-13

Potage cultivateur AB®  
Chausson de dinde pané à la tomate  
Croque fromage  
Frites  
Yaourt AB®

#### MENU VÉGÉTARIEN

1-3-7-10-12-13

Poireaux vinaigrette  
Saucisse grillée  
Saucisse végé  
Petit salé aux lentilles AB®  
Fromage AB®  
Fruit AB®

Salade verte

Raviolis sauce napolitaine  
Yaourt AB®

1-3-4-7-8-10-12-13

Œufs durs mayonnaise  
Feuilleté de saumon  
Riz au petits légumes  
Pâtisserie

1-3-4-7-10-12-13

Betteraves vinaigrette  
Fricadelle de bœuf  
Poisson meunière  
Purée de pomme de terre et carottes  
Yaourt

1-3-7-8-10-12-13

Salade coleslaw  
Tajine de veau  
Palet végétarien sauce blanche  
Semoule  
Compote AB®  
biscuit

### 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

