



AUZEVILLE-TOLOSANE

Avril

DATES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU VÉGÉTARIEN

1-3-7-8-12-13

Feuilleté au chèvre
Poêlée de légumes
Semoule de pois jaune
Yaourt ^{AB®}

1-3-7-12-13

Velouté d'asperges vertes ^{AB®}
Poulet rôti
Croque fromage
Frites
Fruits ^{AB®}

1-3-7-10-12-13

Charcuterie
Sardine à la tomate
Croque monsieur
Croque Monsieur Veggie
Salade
Pâtisserie

1-3-4-7-10-13

Salade d'asperges et parmesan
Saucisse grillée
Poisson en tempura
Gratin de courgettes ^{AB®}
Yaourt

1-3-7-10-11-12-13

Duo de carottes râpées ^{AB®} vinaigrette
Sauté de bœuf
Saucisse végé
Gingembre carottes
Riz blanc ^{AB®}
Compote ^{AB®}
Biscuits ^{AB®}

SEMAINE DU
31/03 AU 04/04

SEMAINE DU
07/04 AU 11/04

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

Salade italienne
Saucisse Basque grillée
Poisson meunière
Petit pois à la française
Yaourt ^{AB®}

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

Charcuterie
Maquereaux à la moutarde
Sauté de poulet chasseur
Pané végétarien
Frites
Compote ^{AB®}
Biscuit

1-3-7-10-12-13

Radis au beurre
Légumes farcis
Légumes farcis veggie
Salade verte
Fruit ^{AB®}

MENU VÉGÉTARIEN

1-3-7-10-12-13

Salade marocaine
Omelette
Ratatouille
Pâtisserie

MENU VÉGÉTARIEN

1-3-7-8-10-12

Salade composée
Ravioli sauce blanche aux champignons
Yaourt ^{AB®}

1-3-7-10-12-13

Nuggets sauce barbecue
Nuggets veggie
Hot dogs
Hot dogs veggie
Frites de patates douces
Mayonnaise épicée
Pop corn

1-3-7-13

Gaspacho
Saucisse grillée et oignons confits
Saucisse veggie
Légumes rôtis
Beignet au chocolat

MENU VÉGÉTARIEN

4-7-12

Smoothie graines de Chia
baies de Goji
Poisson au citron
Quinoa aux petits légumes
Fruit ^{AB®}

1-4-5-6-7-9-10-12-13

Bâtonnets de légumes
sauce blanche
Emincé de bœuf Thaï
Poisson sauce Thaï
Pâtes
Barre de céréales

1-3-7-10-12-13

Salade sucrée salée
Blanc de poulet épice tandoori
Pané végétarien
Légumes vapeur
Salade de fruits frais

MENU VÉGÉTARIEN

3-4-7-10-13

Salade de saumon et avocat
Filet de poisson
Quinoa et asperges
Sorbet mangue

7-10-12-13

Salade exotique
Brochette de viande
Brochette veggie
Manioc et légumes grillés
sauce épicée
Fruit ^{AB®}

MENU VÉGÉTARIEN

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

Radis
Pain bagnat au thon et crudités
Gaufre

4-6-7-9-10-13

Salade de papaye
Massaman au curry
Poisson sauce curry et coco
Riz Thaï ^{AB®}
Salade de mangue et litchi

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. Célérier
- 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 MENUSSUR
auzeville.fr

