



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 30 sept. au 11 octobre 2024



Lundi 30 septembre	Mardi 01 octobre	Jeudi 03 octobre	Vendredi 04 octobre
<p>Menu végétarien</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Ravioles de Royan</p> <p>sur lit de courgettes</p> <p> Tomme catalane (brebis)</p> <p>Poire au chocolat et amandes grillées</p>	<p>Toast St Môret/Thon et salade verte</p> <p>Sauté de veau aux champignons,</p> <p>pommes de terre</p> <p> Yaourt nature bio </p>	<p>Quiche de saison</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Chou fleur gratiné</p> <p>Banane</p>	<p>Potage de panais / topinambour / crème de gruyère</p> <p>Dos de cabillaud sauce ciboulette</p> <p>Petit épeautre</p> <p>Fruit de saison bio </p>
Lundi 07 octobre	Mardi 08 octobre	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
<p>Menu végétarien</p> <p>Salade verte</p> <p>Chili Sin Carne</p> <p>Timbale de riz</p> <p> Camembert bio </p> <p>Fruit de saison bio </p>	<p>Salade harmonie (Sucrine, maïs, pommes, avocat)</p> <p>Jambon braisé</p> <p> Gratin de potiron </p> <p>Verre de lait bio et palmier "maison"</p>	<p>Salade composée (salade verte, tomates, haricots verts)</p> <p>Croque monsieur "maison"</p> <p>Compote bio </p>	<p>Velouté de courge</p> <p>Brandade de poisson (lieu) "maison" (purée de pomme de terre, huile d'olives)</p> <p> Gouda bio </p> <p>Fruit de saison bio </p>

Le pain est issu des boulangeries maussanaises : *Aux Becs sucrés, Le pain des Alpilles, Lou pan Angeli.*

Les fruits de saison Bio sont issus du Mas Daussan - Arles.

Les allergènes et l'origine des viandes peuvent être consultés auprès du restaurant scolaire.

Attention : Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Ces menus ont été validés par Isabelle ESPITALIER - Diététicienne-nutritionniste (espibio@orange.fr)

Labels des produits :

AOP : Appellation d'Origine Protégée

IGP : Indication Géographique Protégée

AB : Issus de l'Agriculture Biologique

Aide « l'Union Européenne » à destination des écoles

