

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 08 au 19 janvier 2024



<p>Lundi 8 janvier</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Salade mexicaine <i>(haricots rouges, maïs, avocat, dés de chèvre)</i></p> <p>Ravioles de Royan</p> <p>Sauce aux champignons</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Mardi 9 janvier</p> <p>Carottes râpées aux raisins secs</p> <p>Emincé de dinde au curry</p> <p>Boullghour Bio </p> <p> Petit suisse nature Bio </p>	<p>Jeudi 11 janvier</p> <p>Potage de vermicelles <i>(emmental râpé)</i></p> <p>Steak haché</p> <p>Petits pois</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 12 janvier</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Médaille de merlu sauce citron</p> <p> Cantal AOP </p> <p>Kiwi</p>
<p>Lundi 15 janvier</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Salade verte aux noix</p> <p>Tartiflette végétarienne</p> <p>Orange</p>	<p>Mardi 16 janvier</p> <p></p> <p>Soupe de légumes <i>(emmental râpé)</i></p> <p>Bœuf aux câpres et olives noires</p> <p>Semoule aux légumes de saison</p> <p>Galette des rois « maison »</p>	<p>Jeudi 18 janvier</p> <p>Cèleri et carottes rémoulade</p> <p>Chipolatas aux herbes</p> <p>Purée St Germain (pois cassé)</p> <p> Tomme AOP </p> <p>Clémentine</p>	<p>Vendredi 19 janvier</p> <p> Salade verte et Brie AOP </p> <p>Filet de lieu meunière</p> <p>Gnocchis à la fondue de poireaux</p> <p>Compote Bio du Mas Daussan </p>

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

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

