

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 01 au 05 juillet 2024



<p>Lundi 01 juillet</p> <p><i>Menu végétarien</i></p> <p>Salade fraîcheur (Quinoa, concombres, menthe)</p> <p>Quiche aux légumes du soleil</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt nature Bio </p> 	<p>Mardi 02 juillet</p> <p>Tajine d'agneau aux fruits secs</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Légumes de saison</p> <p> Tomme catalane AOP </p> <p>Melon</p>	<p>Jeudi 04 juillet</p> <p></p> <p>Pastèque, melon</p> <p>Sandwichs fromage, saucisson</p> <p>Chips - Pizza</p> <p>Glace</p>	<p>Vendredi 05 juillet</p> <p><u>MENU ANTI-GASPI</u></p> <p>Salade composée</p> <p>Blanquette de poissons</p> <p>Riz</p> <p>Assortiment de desserts</p>
<p>BONNES VACANCES</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

