

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 20 au 31 mai 2024



<p>Lundi 20 mai</p> <p><i>FERIE</i></p>	<p>Mardi 21 mai</p> <p>Salade piémontaise <i>(pommes de terre et tomates)</i></p> <p>Manchon de canard au romarin</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage blanc nature Bio </p>	<p>Jeudi 23 mai</p> <p>Salade verte</p> <p>Paëlla</p> <p>Fromages divers</p> <p>Tarte aux fraises</p>	<p>Vendredi 24 mai</p> <p>Salade de riz</p> <p>Filet de colin pané</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Lundi 27 mai</p> <p><i>Menu végétarien</i></p> <p>Salade verte</p> <p>Omelette</p> <p>Potatoes</p> <p> Tomme de Savoie AOP</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mardi 28 mai</p> <p>Salade de pâtes <i>(pesto et lamelles de parmesan)</i> </p> <p>Daube de bœuf Bio local aux carottes </p> <p> Cantal jeune AOP </p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Jeudi 30 mai</p> <p>Salade composée <i>(Maïs, tomates, féta)</i></p> <p>Saucisettes aux herbes</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p> Comté AOP </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 31 mai</p> <p>Duo de tomates/concombres</p> <p>Dos de cabillaud à la créole <i>(curry, coco)</i></p> <p>Riz parfumé au thym</p> <p> Fromage blanc nature </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

