

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 24 février au 07 mars 2025



<p>Lundi 24 février</p> <p><i>Menu végétarien</i></p> <p>Couscous végétarien aux légumes et aux pois chiches</p> <p> Comté AOP  Fruit de saison bio </p>	<p>Mardi 25 février</p> <p>Salade verte Filet de poulet aux herbes Gratin de macaronis au cheddar Crème dessert</p>	<p>Jeudi 27 février</p> <p>Velouté de courge butternut et crème de gruyère  Gardianne de toro bio de «Malaga» Riz de Camargue IGP  Fruit de saison bio </p>	<p>Vendredi 28 février</p> <p>Carottes râpées au citron Filet de limande meunière Chou fleur gratiné  Verre de lait bio  Gâteau au yaourt « maison »</p>
<p>Lundi 03 mars</p> <p><i>Menu végétarien</i></p> <p>Salade verte aux noix Lasagnes ricotta/épinards</p> <p> Brie Bio  Liégeois aux fruits</p>	<p>Mardi 04 mars</p> <p>Pizza au fromage Émincé de dinde à la provençale Trio carottes/salsifis/champignons Banane</p>	<p>Jeudi 06 mars</p> <p>Salade verte Raclette et charcuterie Compote de pommes bio </p>	<p>Vendredi 07 mars</p> <p>Soupe de vermicelles Dos de colin au curry Purée de panais Flan à la vanille bio </p>

Le pain est issu des boulangeries maussanaises : *Aux Becs sucrés, 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

