

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 04 au 15 novembre 2024



<p>Lundi 04 novembre</p> <p><i>Menu végétarien</i></p> <p>Salade verte - œuf mimosa</p> <p>Risotto à la courge butternut, graines de courges et miel</p> <p> Cantal jeune AOP </p> <p>Compote de poire Bio </p>	<p>Mardi 05 novembre</p> <p>Salade d'automne (Maïs, pommes, salade romaine)</p> <p>Poulet rôti</p> <p> Haricots verts persillés </p> <p>Verre de lait Bio et gâteau « maison »</p>	<p>Jeudi 07 novembre</p> <p>Chou-fleur vinaigrette dés de tomme</p> <p>Rôti de porc sauce moutarde</p> <p>Pâtes </p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Vendredi 08 novembre</p> <p>Salade de riz Bio de Camargue</p> <p>Filet de lieu meunière</p> <p>Carottes à la paysanne</p> <p> Fromage blanc nature Bio </p>
<p>Lundi 11 novembre</p> <p>FERIE</p>  <p>ARMISTICE 11 NOVEMBRE</p>	<p>Mardi 12 novembre</p> <p>Potage de légumes à la crème de gruyère</p> <p>Bœuf « Goulash » (paprika)</p> <p>Polenta</p> <p>Fruit de saison bio </p>	<p>Jeudi 14 novembre</p> <p>Feuilleté au fromage</p> <p>Sauté de dinde</p> <p>Petit pois</p> <p>Banane</p>	<p>Vendredi 15 novembre</p> <p>Salade verte</p> <p>Filet de julienne à la provençale</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p> Petit suisse nature 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



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 18 au 29 novembre 2024



<p>Lundi 18 novembre</p> <p><i>Menu végétarien</i></p> <p>Salade verte et houmous</p> <p>Lasagnes végétariennes aux légumes de saison</p> <p>Yaourt nature Bio</p>  	<p>Mardi 19 novembre</p> <p>Soupe de « Schreck » (brocolis)</p> <p>Parmentier de canard confit</p> <p>Brie Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>   	<p>Jeudi 21 novembre</p> <p>Salade coleslaw (choux et carottes râpés)</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne</p> <p>Riz</p> <p>Flan au caramel</p>	<p>Vendredi 22 novembre</p> <p>Salade de pâtes</p> <p>Tomme de pays</p> <p>Poissonnette (colin) croustillante</p> <p>Gratin de potimarron</p> <p>Compote Bio</p> 
<p>Lundi 25 novembre</p> <p><i>Menu végétarien</i></p> <p>Salade verte</p> <p>Curry de lentilles corail</p> <p>Petit épeautre</p> <p>Yaourt nature brassé Bio</p>  	<p>Mardi 26 novembre</p> <p>Velouté de panais et topinambours</p> <p>Tajine d'agneau aux abricots confits</p> <p>Carottes, semoule</p> <p>Carré frais Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>   	<p>Jeudi 28 novembre</p> <p>Cœur de palmier vinaigrette</p> <p>Spaghettis à la carbonara</p> <p>Saint nectaire Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>   	<p>Vendredi 29 novembre</p> <p>Salade de betteraves</p> <p>Aïoli et ses légumes</p> <p>Fromage Croc'lait</p> <p>Salade de fruits « maison »</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

