

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 21 avril au 02 mai 2025



Lundi 21 avril <i>FERIE</i> 	Mardi 22 avril Salade fraîcheur (maïs, avocat, crevette) Croque-monsieur « maison » Haricots verts persillés  Yaourt nature bio 	Jeudi 24 avril <i>Repas de Pâques</i> Rillettes de thon/œuf mimosa/salade verte Sauté de dinde Gratin dauphinois  Comté AOP Fraises du Petit Paysan - chocolat de Pâques	Vendredi 25 avril Carottes râpées Aiguillettes de colin pané Petit pois  Brie AOP Fondant aux pommes « maison »
Lundi 28 avril <i>Menu végétarien</i> Salade verte aux amandes Lasagnes aux lentilles de corail et légumes de saison  Fromage blanc bio 	Mardi 29 avril Concombres à la ciboulette Rôti de veau « Alazard & Roux » Pommes de terre boulangères Fromage de chèvre  Pommes Bio du Mas Daussan	Jeudi 1^{er} mai <i>FERIE</i> 	Vendredi 02 mai Salade de coquillettes au pesto Cabillaud au thym et tomates cerises Gratin de courgettes Fruit de saison bio 

Le pain est issu des boulangeries maussanaïses : *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

