







MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 04 au 15 septembre 2023



Lundi 04 septembre Menu végétarien Salade fraîcheur (<i>avocat, maïs, tomate, œuf</i>) Lasagnes aux légumes de saison Fromage blanc Bio 	Mardi 05 septembre Cèleri rémoulade Steak haché Purée de pommes de terre Gouda Bio  Melon	Jeudi 07 septembre Taboulé Brochette de dinde au citron Gratin de courgette (emmental Bio) Pastèque 	Vendredi 08 septembre Tomate/mozzarella/basilic Riz cantonais crevette et saumon Glace vanille / chocolat
Lundi 11 septembre Menu végétarien Lentilles en vinaigrette Quiche au fromage Salade verte Yaourt nature Bio 	Mardi 12 septembre Tomates à la grecque (<i>fêta, olives noires</i>) Poulet rôti Bio  Frites Fruit de saison	Jeudi 14 septembre Couscous à l'agneau et aux légumes Cantal jeune AOP  Fruit de saison	Vendredi 15 septembre Melon Filet de colin pané Crumble de légumes de saison (<i>emmental râpé</i>) Pâtisserie

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

