









# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

## Du 08 au 19 janvier 2024



<b>Lundi 8 janvier</b> <b>Menu végétarien</b> Salade mexicaine <i>(haricots rouges, maïs, avocat, dés de chèvre)</i> Ravioles de Royan Sauce aux champignons Fruits de saison	<b>Mardi 9 janvier</b> Carottes râpées aux raisins secs Emincé de dinde au curry Boughour Bio   Petit suisse nature Bio 	<b>Jeudi 11 janvier</b> Potage de vermicelles <i>(emmental râpé)</i> Steak haché Petits pois Fruit de saison	<b>Vendredi 12 janvier</b> Macédoine mayonnaise Médaillon de merlu sauce citron  Cantal AOP  Kiwi
<b>Lundi 15 janvier</b> <b>Menu végétarien</b> Salade verte aux noix Tartiflette végétarienne Orange	<b>Mardi 16 janvier</b>  Soupe de légumes <i>(emmental râpé)</i> Bœuf aux câpres et olives noires Semoule aux légumes de saison Galette des rois « maison »	<b>Jeudi 18 janvier</b> Cèleri et carottes rémoulade Chipolatas aux herbes Purée St Germain (pois cassé)  Tomme AOP  Clémentine	<b>Vendredi 19 janvier</b>  Salade verte et Brie AOP  Filet de lieu meunière Gnocchis à la fondue de poireaux Compote Bio du Mas Daussan 

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

