

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 20 novembre au 1^{er} décembre 2023



<p>Lundi 20 novembre</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Salade verte</p> <p>Tartiflette végétarienne « maison »</p> <p>Fondue au chocolat <i>(banane, pomme, clémentine)</i></p>	<p>Mardi 21 novembre</p> <p>Couscous à l'agneau et ses légumes</p> <p>Yaourt à la vanille</p>	<p>Jeudi 23 novembre</p> <p>Salade de crozets (tomates confites, avocat)</p> <p>Sauté de dinde</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fondant aux pommes Gala</p>	<p>Vendredi 24 novembre</p> <p>Soupe de légumes</p> <p>Dos de lieu à la tapenade</p> <p>Purée à l'huile d'olive</p> <p> Tomme de Savoie </p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Lundi 27 novembre</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Salade verte, fromage de chèvre</p> <p>Omelette</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Compote et biscuit</p>	<p>Mardi 28 novembre</p> <p>Carottes râpées aux amandes</p> <p>Bouchée à la reine <i>(bœuf, veau, champignon, olives vertes)</i></p> <p>Crème dessert</p>	<p>Jeudi 30 novembre</p> <p>Salade romaine</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Gratin de pâtes et butternut</p> <p> Yaourt bio nature </p>	<p>Vendredi 1^{er} décembre</p> <p>Soupe de poisson et emmental</p> <p>Calamars à l'armoricaine</p> <p>Riz de Camargue</p> <p>Fruit de saison</p>

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

