



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 06 au 17 mai 2024



<p>Lundi 06 mai</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Salade du Sud <i>(Pois chiche au cumin, tomates)</i></p> <p>Lasagnes aux légumes de saison</p> <p> Carré frais Bio </p> <p>Compote de pommes du Mas Daussan </p>	<p>Mardi 07 mai</p> <p>MENU « OLEA »</p> <p>Cake aux olives</p> <p>Salade à l'huile d'olive de Maussane</p> <p>Limande à la tapenade</p> <p>Purée à l'huile d'olive de Maussane</p> <p>Fromage de chèvre à l'huile d'olive</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Jeudi 09 mai</p> <p>FERIE</p>	<p>Vendredi 10 mai</p> <p>FERIE</p>
<p>Lundi 13 mai</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Salade fraîcheur <i>(salade verte, avocat, œufs dur)</i></p> <p>Gnocchis en sauce tomate</p> <p> Tomme des Pyrénées </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mardi 14 mai</p> <p>Taboulé</p> <p>Filet de poulet à la moutarde</p> <p>Petit pois</p> <p> Yaourt nature Bio </p>	<p>Jeudi 16 mai</p> <p>Concombres/féta/ciboulette</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Glace/sorbet</p>	<p>Vendredi 17 mai</p> <p>Feuilleté au fromage</p> <p>Aiguillette de saumon meunière</p> <p>Duo courgettes/patates douces</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

