

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

## Du 26 juin au 07 juillet 2023



<p><b>Lundi 26 juin</b></p> <p><i>Repas végétarien</i></p> <p>Lentilles vinaigrette</p> <p>Roulé au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Mardi 27 juin</b></p> <p>Coucous à l'agneau et ses légumes</p> <p>Carré frais</p> <p>Compote</p>	<p><b>Jeudi 29 juin</b></p> <p>Le pique-nique de</p>  <p>Chips, pizza, tomates cerises, sandwich, melon, glace</p>	<p><b>Vendredi 30 juin</b></p> <p>Salade fraîcheur <i>(tomate, pastèque, maïs, edam, menthe)</i></p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt nature Bio</p>
<p><b>Lundi 03 juillet</b></p> <p><i>Repas végétarien</i></p> <p>Salade verte</p> <p>Pâte au pistou <i>(pignons de pin, emmental bio râpé)</i></p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Mardi 04 juillet</b></p> <p>Mousse de canard et radis</p> <p>Œuf dur</p> <p>Ratatouille et pomme de terre</p> <p>Flan</p>	<p><b>Jeudi 06 juillet</b></p> <p>Salade verte</p> <p>Rôti de veau Label Rouge</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Glace</p>	<p><b>Vendredi 07 juillet</b></p> <p><i>Repas Anti-gaspi</i></p> <p>Salade composée</p> <p>Filet de poisson</p> <p>Riz</p> <p>Salade de fruits</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](mailto: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

