

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 10 au 21 mars 2025



Lundi 10 mars <i>Menu végétarien</i> Salade verte  Omelette « maison » à la ciboulette(œufs bio) Pommes noisettes  Petit suisse nature bio 	Mardi 11 mars Salade de pâtes, copeaux de parmesan Rôti de veau « <i>Alazard & Roux</i> » Petit pois Fruit de saison bio 	Jeudi 13 mars <i>Menu proposé par la classe de Mme Sylvestre</i> Velouté de potimarrons Saumon à l'huile d'olive et citron Purée de pommes de terre  Fromage de chèvre « <i>La Coraline</i> » Pomme bio 	Vendredi 14 mars Salade fraîcheur (salade, avocat, radis en rondelles) Calamars à la romaine Gratin de brocolis Tarte aux pommes normande
Lundi 17 mars <i>Menu végétarien</i> Houmous et salade verte Croque-fromage Haricots verts persillés Mousse au chocolat bio 	Mardi 18 mars Coleslaw (chou blanc et carottes râpées) Bœuf braisé Frites Fromage blanc nature bio  	Jeudi 20 mars Pâté en croûte Poulet rôti Jardinière de légumes Cantal jeune AOP   Banane	Vendredi 21 mars Salade verte Riz safrané aux fruits de mer (moules, crevettes) Yaourt nature bio  

Le pain est issu des boulangeries maussanaïses : *Aux Becs sucrés, Lou pan Angeli.*

Les fruits de saison Bio sont issus du Mas Daussan - Arles.

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

