




# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

## Du 16 au 20 décembre 2024



<p><b>Lundi 16 décembre</b></p> <p><i>Menu végétarien</i></p> <p>Salade verte aux noix Tartiflette végétarienne Liégeois</p>	<p><b>Mardi 17 décembre</b></p> <p><b>REPAS DE NOËL</b> </p> <p>Roulé au saumon / Salade mixte Filet de poulet caramélisé au sésame Gratin de pommes de terre, potimarron, foie gras Buche glacée au chocolat, Papillote, Mandarines</p>	<p><b>Jeudi 19 décembre</b></p> <p>Taboulé d'hiver <i>(Boulgour, butternut, raisins secs, graines courges)</i> Sauté de dinde au curry Haricots verts  Yaourt nature bio  Palmier</p>	<p><b>Vendredi 20 décembre</b></p> <p><i>Menu « anti-gaspi »</i></p> <p>Salade composée Calamars Riz Assortiment de desserts</p>
<h1>JOYEUX NOËL ET BONNE ANNÉE</h1>			

Le pain est issu des boulangeries maussanaises : *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](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

