

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 02 au 13 décembre 2024



Lundi 02 décembre	Mardi 03 décembre	Jeudi 05 décembre	Vendredi 06 décembre
<p>Menu végétarien</p> <p>Potage de légumes/haricots blancs</p> <p>Pizza patates douces, chèvre, miel</p> <p>Salade verte</p> <p>Banane</p>	<p>Pâté en croûte</p> <p>Omelette</p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Fondue au chocolat</p> <p>Fruits de saisons</p>	<p>Duo salade verte/betteraves râpées crues</p> <p>Escalope de veau comtoise</p> <p>Pomme de terre grenaille navets confits</p> <p> Fromage blanc nature Bio </p> <p>Crème de marron</p>	<p>Bouchée feuilletée de la mer</p> <p>Petit pois</p> <p>(Lieu, saumon, moules, champignons)</p> <p> Camembert Bio </p> <p>Fruit de saison Bio </p>
Lundi 09 décembre	Mardi 10 décembre	Jeudi 12 décembre	Vendredi 13 décembre
<p>Menu végétarien</p> <p>Velouté de pois cassés et légumes</p> <p>Tortellinis ricotta/épinards</p> <p> Tomme de Savoie IGP </p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Carottes citronnées aux amandes</p> <p>Saucisses de Toulouse</p> <p>Flageolets</p> <p> Verre de Lait Bio </p> <p>Petits Sablés</p>	<p>Bouillon de vermicelles</p> <p>Paleron bœuf braisé et ses légumes</p> <p> Fromage Abondance AOP </p> <p>Clémentines</p>	<p>Crudités</p> <p>Filet de merlu à la fondue de poireaux</p> <p>Semoule</p> <p> St Morêt</p> <p>Ananas au sirop</p>

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)

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

