

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 02 au 13 décembre 2024



<p>Lundi 02 décembre</p> <p><i>Menu végétarien</i></p> <p>Potage de légumes/haricots blancs</p> <p>Pizza patates douces, chèvre, miel</p> <p>Salade verte</p> <p>Banane</p>	<p>Mardi 03 décembre</p> <p>Pâté en croûte</p> <p>Œufs Dubarry (œuf dur, gratin de chou fleur)</p> <p> Tomme de Savoie IGP </p> <p>Fondue au chocolat fruits de saisons</p>	<p>Jeudi 05 décembre</p> <p>Duo salade verte/betteraves râpées crues</p> <p>Escalope de veau comtoise</p> <p>Pommes de terre sautées/navets confits</p> <p> Fromage blanc nature Bio </p> <p>Crème de marron</p>	<p>Vendredi 06 décembre</p> <p>Salade verte</p> <p>Bouchée feuilletée de la mer (Lieu, saumon, moules, champignons)</p> <p> Camembert Bio </p> <p>Fruit de saison Bio </p>
<p>Lundi 09 décembre</p> <p><i>Menu végétarien</i></p> <p>Velouté de pois cassés et légumes</p> <p>Tortellinis ricotta/épinards</p> <p>Tomme des Pyrénées AOP</p> <p> Fruit de saison Bio </p>	<p>Mardi 10 décembre</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>Jeudi 12 décembre</p> <p>Bouillon de vermicelles</p> <p>Pot au feu et ses légumes</p> <p>Fromage Abondance AOP </p> <p></p>	<p>Vendredi 13 décembre</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



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 16 au 20 décembre 2024



<p>Lundi 16 décembre</p> <p><i>Menu végétarien</i></p> <p>Salade verte aux noix Tartiflette végétarienne Liégeois</p>	<p>Mardi 17 décembre</p> <p>REPAS DE NOËL </p> <p>Roulé au saumon / Salade mixte Filet de poulet caramélisé au sésame Gratin de pommes de terre, potiron, foie gras Buche glacée au chocolat, papillote, clémentines</p>	<p>Jeudi 19 décembre</p> <p>Taboulé d'hiver (quinoa, butternut, raisins secs) Emincé de dinde au curry Haricots verts Yaourt nature bio  Palmier</p>	<p>Vendredi 20 décembre</p> <p><i>Menu « anti-gaspi »</i></p> <p>Salade composée Calamars Riz Assortiments 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)

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

