

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE Du 06 au 17 janvier 2025



Lundi o6 janvier

Menu végétarien

Salade verte et oeuf dur Tartiflette végétarienne Clémentine

Mardi o7 janvier



Salade vitaminée

(avocat, maïs, pomme)

Poulet croustillant

Petit pois-carottes



Comté AOP



Galette des rois / Champomy

Jeudi og janvier

Menu proposé par la classe de Mme Pommet

Salade verte

Steak haché Bio du papa de César



Patatoes

Yaourt à boire

Vendredi 10 janvier

Salade de riz

Dos de colin sauce citron

Haricots verts persillés



Camembert AOP



Fruit de saison Bio

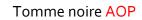


Lundi 13 janvier

Menu végétarien

Potage de légumes et lentilles corail

Raviolis ricotta / épinards





Pomme Bio du Mas Daussan

Mardi 14 janvier

Bouillon de vermicelles

Pot au feu et ses légumes

(carottes, poireaux, pommes de terre)



Petit suisse nature Bio



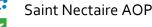
Jeudi 16 janvier

Tartare de betterave et croûtons

Émincé de dinde aux épices douces



Beignets de légumes





Fruit de saison Bio



Vendredi 17 janvier

Carottes râpées

Gratin de poisson (lieu)

aux pommes de terre



Yaourt brassé Bio



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







