

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

## Du 25 mars au 05 avril 2024



<p><b>Lundi 25 mars</b></p> <p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Couscous végétarien aux Légumes et pois chiches</p> <p> Tomme de Savoie AOP </p> <p>Salade de fruits</p>	<p><b>Mardi 26 mars</b></p> <p>Salade verte / radis et saucisson</p> <p>Gardianne de taureau Bio </p> <p>Riz de Camargue IGP </p> <p> Petit suisse nature Bio </p>	<p><b>Jeudi 28 mars</b></p> <p><i>Menu de Pâques proposé par CPCM1</i></p> <p>Carottes râpées et cœur d'artichaud</p> <p>Poulet rôti Bio </p> <p>Pommes dauphines/haricots verts</p> <p> Brie Bio et fraises chantilly </p> <p>Chocolat de Pâques</p>	<p><b>Vendredi 29 mars</b></p> <p>Crème de courge muscade</p> <p>Filet de limande</p> <p>Gratin de macaronis au cheddar</p> <p>Fruit de saison</p>
<p><b>Lundi 1er avril</b></p> <p><b>FERIE</b></p> <p><b>Joyeuses Pâques</b></p> 	<p><b>Mardi 02 avril</b></p> <p>« Pastachoute » (sauce bolognaise emmental râpé)</p> <p>Yaourt aux fruits brassés</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Jeudi 04 avril</b></p> <p> Salade verte et camembert</p> <p>Émincé de canard mariné</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Gâteau « maison »</p>	<p><b>Vendredi 05 avril</b></p> <p>Samoussa de légumes</p> <p>Calamars à la sétoise</p> <p>Petit épeautre IGP </p> <p> Carré frais</p> <p>Fruit de saison</p>

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

*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 08 avril au 19 avril 2024



<b>Lundi 08 avril</b> <b>Menu végétarien</b> Salade maraîchère <i>(lentille, avocat, pomme)</i> Raviolis ricotta/épinards Yaourt nature Bio 	<b>Mardi 09 avril</b> Concombres à la grecque  <i>(dés de Féta, ciboulette)</i> Blanquette de veau Riz aux petits légumes Compote Bio 	<b>Jeudi 11 avril</b> Salade verte Bruschetta (tartine) avec le pain de Lou Pan Angeli Flan au caramel	<b>Vendredi 12 avril</b> Taboulé Merlu pané au citron Courgettes gratinées Fondue au chocolat et fruits
<b>Lundi 15 avril</b> <b>Menu végétarien</b> Salade verte Omelettes aux cébettes / Potatoes Verre de lait Bio et cookie « maison »  <i>(aux haricots rouges)</i>	<b>Mardi 16 avril</b> Sardinade et toast Tajine d'agneau aux patates douces et carottes, courgettes  Comté AOP  Fruit de saison	<b>Jeudi 18 avril</b> <b>MENU ESPAGNOL</b> Salade verte  Tomme Catalane AOP  Paëlla au poulet Bio  Crème catalane « maison »	<b>Vendredi 19 avril</b> Salade composée Poisson en sauce Gratin Assortiments de desserts 
<b>SEMAINE DE CAMPAGNE POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE</b>			

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

*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

