

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 03 au 07 février 2025



<p>Lundi 03 février</p> <p><i>Menu végétarien</i></p> <p>Salade verte aux noix</p> <p>Chili sin carne (<i>haricots rouges</i>)</p> <p>Timbale de riz</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Pêche au sirop </p>	<p>Mardi 04 février </p> <p>« <i>Chandeleur</i> »</p> <p>Crêpe au fromage sur son lit de salade</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Crêpe au chocolat</p>	<p>Jeudi 06 février</p> <p>Salade tonus (pois chiche, féta, radis)</p> <p>Poulet mariné au miel</p> <p>Gratin de potimarron/pommes de terre</p> <p>Yaourt nature Bio  </p>	<p>Vendredi 07 février</p> <p><i>Menu anti-gaspi</i></p> <p>Crème de brocolis</p> <p>Filet de poisson</p> <p>Ebly</p> <p>Fruits et assortiments de desserts</p>
 <h1>BONNES VACANCES</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

