









MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 05 au 16 février 2024



<p>Lundi 5 février</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Salade hivernale <i>(endives, salade, roquefort, noix)</i></p> <p>Lasagnes ricotta/épinards</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Mardi 6 février</p> <p>Salade verte</p> <p>Cassoulet au confit de canard</p> <p>Flan au caramel</p>	<p>Jeudi 8 février</p> <p>Trio carotte, chou blanc, pommes râpées</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt nature Bio </p> <p></p>	<p>Vendredi 9 février</p> <p>Crème de patate douce à la vache qui rit</p> <p>Filet de limande meunière</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Banane</p>
<p>Lundi 12 février</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Velouté cévenol <i>(légumes et châtaignes)</i></p> <p>Boulettes végétales à la sauce tomate</p> <p>Polenta à la mozzarella</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mardi 13 février</p> <p>Salade verte</p> <p> St Paulin AOP </p> <p>Bœuf bourguignon, carottes et Ebly</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>Jeudi 15 février</p> <p>Choucroute alsacienne</p> <p> Verre de lait Bio </p> <p>et tarte aux pommes à la cannelle</p>	<p>Vendredi 16 février</p> <p>Sardines au citron sur lit de salade</p> <p>Riz cantonnais au poisson</p> <p> St Nectaire Bio </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

