

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

du 03 au 14 novembre 2025



Lundi 03 novembre <i>Menu végétarien</i> Bâtonnets de légumes et houmous  Risotto butternut, graines de courge et miel Yaourt à boire à la fraise bio 	Mardi 04 novembre Velouté de potimarron Poulet au lait de coco / curry Pâtes semi-complètes  Yaourt à la grecque nature bio 	Jeudi 06 novembre Salade endives noix et dés de mimolette Rôti de porc sauce moutarde Gratin de courgettes / pommes de terre  Fruits bio 	Vendredi 07 novembre <i>Menu d'Halloween</i> Œufs mimosas  Aiguillette de colin pané Carotte vichy  Edam bio  Moelleux au chocolat d'Halloween
Lundi 10 novembre <i>Menu végétarien</i> Taboulé d'hiver Briochines végétariennes  Mini Babybel bio  Chocolat liégeois	Mardi 11 novembre Férié	Jeudi 13 novembre Velouté de légumes Spaghetti carbonara  Tomme de Savoie IGP   Fruits bio 	Vendredi 14 novembre Feuilleté au fromage Saumon à la toscane Riz IGP de Camargue   Croc 'lait bio   Compote de poire bio

Le pain est issu des boulangeries maussanaïses : *Aux Becs sucrés, Le pain du coin, Lou pan Angeli.*

Les fruits de saison Bio sont issus du *Mas Daussan* - Arles.

Les fruits et légumes (conventionnels et Bio) sont issus du *Jardin des Alpilles* - Maussane-les-Alpilles

La viande est d'origine France

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.

Menus vérifiés par Caroline Royanez, diététicienne - nutritionniste (carolineroyanez@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



MENU RESTAURANT SCOLAIRE

du 17 au 28 novembre 2025



Lundi 17 novembre <i>Menu végétarien</i> Endives, pommes de terre, œufs Curry de lentilles corail, carottes Riz blanc  Saint Nectaire AOP   Fruits bio 	Mardi 18 novembre Salade flamande aux betteraves Rôti de veau Gratin de potimarron Crème dessert au chocolat	Jeudi 20 novembre Concombre  Bœuf bourguignon bio du domaine de Malaga Pommes de terre vapeur  Tomme des Pyrénées IGP  Compote bio 	Vendredi 21 novembre Salade de haricots verts Poisson meunière Ebly  Yaourt nature brassé bio 
Lundi 24 novembre <i>Menu végétarien</i> Crème de courgettes / vache qui rit Lasagnes végétariennes  Lait bio Biscuit 	Mardi 25 novembre Charcuterie du pays Kefta Semoule et légumes de saison  Yaourt nature brassé bio   Fruits bio 	Jeudi 27 novembre Carottes râpées bio Poulet Frites  Comté AOP   Clémentines bio 	Vendredi 28 novembre Salade verte et dés de mimolette Paëlla de la mer Flamby  Pomme bio 

Le pain est issu des boulangeries maussanaïses : *Aux Becs sucrés, Le pain du coin, Lou pan Angeli.*

Les fruits de saison Bio sont issus du *Mas Daussan* - Arles.

Les fruits et légumes (conventionnels et Bio) sont issus du *Jardin des Alpilles* - Maussane-les-Alpilles

La viande est d'origine France

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.

Menus vérifiés par Caroline Royanez, diététicienne - nutritionniste (carolineroyanez@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



MENU RESTAURANT SCOLAIRE

du 01 au 12 décembre 2025



Lundi 01 décembre <i>Menu végétarien</i> Cœur de palmier vinaigrette Pizza patate douce chèvre miel Salade verte  Fruits de saison bio 	Mardi 02 décembre Soupe de légumes Blanquette de volaille, carottes et boulghour Gruyère Fruits de saison 	Jeudi 04 décembre Radis beurre  Côte de porc Moquette au chorizo et poivronnade Tomme de Savoie IGP  Fondue au chocolat et fruits bio 	Vendredi 05 décembre Salade choux, carottes, coleslaw Filet de poisson Gratin de chou-fleur et pommes de terre  Petit-suisse bio 
Lundi 08 décembre <i>Menu végétarien</i> Salade verte et croûtons Tartiflette végétarienne Ananas au sirop	Mardi 09 décembre Taboulé d'hiver Saucisse de Toulouse Lentilles, carottes  Vache qui rit bio   Compote bio	Jeudi 11 décembre Velouté de légumes Parmentier de canard confit  Fromage blanc bio 	Vendredi 12 décembre Œufs mimosas Filet de lieu sauce au beurre Blancs de poireaux et riz Fruits de saison 

Le pain est issu des boulangeries maussanaïses : *Aux Becs sucrés, Le pain du coin, Lou pan Angeli.*

Les fruits de saison Bio sont issus du *Mas Daussan* - Arles.

Les fruits et légumes (conventionnels et Bio) sont issus du *Jardin des Alpilles* - Maussane-les-Alpilles

La viande est d'origine France

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.

Menus vérifiés par Caroline Royanez, diététicienne - nutritionniste (carolineroyanez@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



MENU RESTAURANT SCOLAIRE

du 15 au 19 décembre 2025



Lundi 15 décembre

Menu végétarien

Velouté de légumes verts (géant vert)

Spaghetti sauce végétale bio
façon bolognaise



Camembert AOP



Fruits bio



Mardi 16 décembre

Repas de Noël

Wrap de saumon et sa salade

Volaille farcie
Pommes duchesses

Bûche pâtissière



Clémentines et papillotes

Champomy

Jeudi 18 décembre

Houmous et salade verte



Noix de joue de bœuf
Carottes et pommes de terre au thym



Abondance AOP



Eclair au chocolat

Vendredi 19 décembre

Repas anti-gaspi

Salade composée

Bouchée feuilletée de la mer
Haricots verts

Assortiment de dessert

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

Les fruits de saison Bio sont issus du *Mas Daussan* - Arles.

Les fruits et légumes (conventionnels et Bio) sont issus du *Jardin des Alpilles* - Maussane-les-Alpilles

La viande est d'origine France

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.

Menus vérifiés par Caroline Royanez, diététicienne - nutritionniste (carolineroyanez@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

