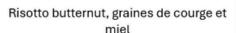


MENU RESTAURANT SCOLAIRE du 03 au 14 novembre 2025

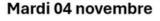


Lundi 03 novembre Menu végétarien

Bâtonnets de légumes et houmous



Yaourt à boire à la fraise bio



Velouté de potimarron

Poulet au lait de coco / curry Pâtes semi-complètes



Yaourt à la grecque



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 Menu d'Halloween

Œufs mimosas



Aiguillette de colin pané Carotte vichy





Moelleux au chocolat d'Halloween

Lundi 10 novembre Menu végétarien

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 IGI





Vendredi 14 novembre

Feuilleté au fromage

Saumon à la toscane Riz IGP de Camargue







Compote de poire bio

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 <u>allergènes</u> et <u>l'origine</u> 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











MENU RESTAURANT SCOLAIRE du 17 au 28 novembre 2025



Lundi 17 novembre Menu végétarien

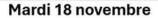
Endives, pommes de terre, œufs

Curry de lentilles corail, carottes Riz blanc





Fruits bio



Salade flamande aux betteraves

Rôti de veau Gratin de potimarron

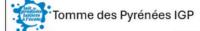
Crème dessert au chocolat

Jeudi 20 novembre

Concombre

Bœuf bourguignon bio du domaine de Malaga

Pommes de terre vapeur



Compote bio

Vendredi 21 novembre

Salade de haricots verts

Poisson meunière Ebly



Yaourt nature brassé bio

Vendredi 28 novembre

Salade verte et dés de mimolette

Paëlla de la mer



Lundi 24 novembre Menu végétarien

Crème de courgettes / vache qui rit

Lasagnes végétariennes



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





Pomme bio

Flamby



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 <u>allergènes</u> et <u>l'origine</u> 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











MENU RESTAURANT SCOLAIRE du 01 au 12 décembre 2025



Lundi 01 décembre Menu végétarien

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 Mogette au chorizo et poivronnade

Tomme de Savoie IGP



Fondu 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 Menu végétarien

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



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 <u>allergènes</u> et <u>l'origine</u> 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











MENU RESTAURANT SCOLAIRE du 15 au 19 décembre 2025

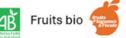


Lundi 15 décembre Menu végétarien

Velouté de légumes verts (géant vert)

Spaghetti sauce végétale bio façon bolognaise





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



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 <u>allergènes</u> et <u>l'origine</u> 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









