























Menu restaurant scolaire du 05 au 16 janvier 2026



<p>Lundi 05 janvier Menu végétarien</p> <p>Pamplemousse rose </p> <p>Tortellinis à la toscane Epinards</p> <p> Yaourt brassé nature bio </p>	<p>Mardi 06 janvier</p> <p>Soupe de légumes</p> <p>Pilons de poulet rôtis Petits pois / carottes</p> <p> Tomme noire des Pyrénées IGP </p> <p>Banane </p>	<p>Jeudi 08 janvier</p> <p>Salade verte, noix, roquefort</p> <p>Paëlla</p> <p>Galette des Rois</p>	<p>Vendredi 09 janvier</p> <p>Salade à l'italienne</p> <p>Poisson blanc crème citronnée Purée de pommes de terre</p> <p> Saint Paulin bio </p> <p> Clémentines bio </p>
<p>Lundi 12 janvier Menu végétarien</p> <p>Taboulé</p> <p>Bâtonnets marins végé Haricots verts</p> <p> Comté AOP </p> <p>Compote de poires bio </p>	<p>Mardi 13 janvier</p> <p>Salade composée</p> <p>Sauté de canard Pommes noisette</p> <p> Camembert bio </p> <p> Pomme bio </p>	<p>Jeudi 15 janvier</p> <p>Bâtonnets de crudités houmous </p> <p>Brochettes de Kefta Semoule et légumes grillés</p> <p> Saint Nectaire AOP </p> <p> Kiwis bio </p>	<p>Vendredi 16 janvier</p> <p>Soupe de légumes</p> <p>Dos de colin à l'aneth Poêlée méridionale</p> <p>Liégeois au chocolat</p>

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 19 au 30 janvier 2026



Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Menu végétarien Carottes râpées bio  Omelette maison Pommes de terre rissolées  Fromage blanc nature bio 	Charcuterie, radis  Blanquette de veau Légumes vapeur et riz  Gouda   Clémentines bio	Velouté de butternut Saucisse Lentilles / carottes  Petits suisses bio 	Salade verte Lasagnes au saumon Epinards  Emmental bio  Gâteau au yaourt aux pommes
Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Menu végétarien Œufs mimosa, salade verte Chili sin carne Riz  Camembert bio  Liégeois aux fruits	Salade verte Raclette Pommes de terre  Kiwis bio 	Soupe de légumes Alouettes de bœuf sauce tomate Pâtes semi-complètes  Fromage blanc nature bio 	Pizza aux fromages Poisson blanc façon meunière Poêlée de légumes  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 02 au 13 février 2026



Lundi 02 février	Mardi 03 février	Jeudi 05 février	Vendredi 06 février
Menu végétarien Salade verte Couscous végétarien aux légumes de saison  Vache qui rit bio  Crêpes	Soupe de légumes Bœuf bourguignon Polenta  Yaourt brassé nature bio 	Wrap César Rôti de porc Poêlée ardéchoise  Fourme d'Ambert bio  Pomme bio 	Salade de céleri et pommes râpés Steak de poisson sauce tomate Ebly  Comté AOP  Clémentines bio 
Lundi 09 février	Mardi 10 février	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
Menu végétarien Salade composée Tartiflette, carottes et allumettes végé  Kiwis bio 	Soupe de légumes Tajine d'agneau Boulgour  Cantal AOP  Fruits de saison bio 	Carottes râpées bio  Pâtes à la bolognaise et emmental râpé  Petits suisses bio 	Rillettes de sardines et salade verte Risotto aux fruits de mer  Verre de lait bio  Cookies maison

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

