



Menu restaurant scolaire

du 05 au 16 janvier 2026



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

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





Menu restaurant scolaire

du 19 au 30 janvier 2026



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

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





Menu restaurant scolaire

du 02 au 13 février 2026



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

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

