


















# Menu restaurant scolaire du 02 au 13 mars 2026



<p><b>Lundi 02 mars</b> <i>Menu végétarien</i></p> <p>Salade composée</p> <p> Tortellinis ricotta-épinards Emmental Râpé</p> <p>Yaourt à boire à la fraise</p>	<p><b>Mardi 03 mars</b></p> <p>Soupe de légumes</p> <p>Canard à l'orange Riz</p> <p> Cantal jeune AOP </p> <p> Kiwis bio </p>	<p><b>Jeudi 05 mars</b></p> <p>Palmier au jambon</p> <p>Cuisse de poulet Poêlée de légumes et pommes de terre</p> <p> Yaourt grec nature bio </p>	<p><b>Vendredi 06 mars</b></p> <p>Œuf mimosa</p> <p>Colin au lait de coco Boulgour</p> <p> St Paulin bio </p> <p> Pomme bio </p>
<p><b>Lundi 09 mars</b> <i>Menu végétarien</i></p> <p>Velouté de courgettes à la vache qui rit</p> <p>Hachis végétarien</p> <p> Verre de lait bio </p> <p>Biscuit maison</p>	<p><b>Mardi 10 mars</b> <i>Menu des CE2</i></p> <p>Taboulé d'hiver</p> <p>Saucisse au fromage Lentilles, carottes</p> <p> Salade de fruits de saison bio </p>	<p><b>Jeudi 12 mars</b></p> <p>Salade verte aux noix</p> <p>Escalope de veau Champignons de Paris et pâtes semi-complètes</p> <p> Brie AOP </p> <p>Yaourt lait de coco framboise</p>	<p><b>Vendredi 13 mars</b></p> <p>Rillettes de sardines</p> <p>Dos de cabillaud sauce ciboulette Carottes et petit épeautre</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>

Le pain est issu des boulangeries maussanaises : *Aux Becs Sucrés, Le pain du coin et 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 majoritairement 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](mailto: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 16 au 27 mars 2026



<p><b>Lundi 16 mars</b></p> <p>Velouté de courge patate douce</p> <p>Riz cantonnais végétarien</p> <p> Ossau Iraty AOP </p> <p>Orange </p>	<p><b>Mardi 17 mars</b></p> <p>Carottes râpées</p> <p>Couscous (semoule, agneau, merguez, légumes)</p> <p> Yaourt brassé nature bio </p>	<p><b>Jeudi 19 mars</b> <i>Menu des CM2</i></p> <p>Salade verte « sauce du Chef » croutons fromage frais</p> <p>Burger maison Frites de carottes</p> <p>Compote de pommes bio </p>	<p><b>Vendredi 20 mars</b></p> <p>Macédoine de légumes</p> <p>Brandade de poisson (purée de pomme de terre et huile d'olive)</p> <p>Tiramisu au chocolat</p>
<p><b>Lundi 23 mars</b></p> <p>Tartine de tapenade et salade verte</p> <p>Omelette et pommes de terre rissolées</p> <p> Abondance AOP </p> <p> Pomme bio</p>	<p><b>Mardi 24 mars</b></p> <p>Velouté façon tartiflette</p> <p>Roti de porc Petits pois, carottes</p> <p> Fromage blanc nature bio </p> <p>Kiwis bio </p>	<p><b>Jeudi 26 mars</b> <i>Menu des CM2</i></p> <p> Salade verte et dés de comté</p> <p>Gardianne de taureau bio </p> <p>Carottes et riz</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><b>Vendredi 27 mars</b></p> <p>Crudités et sauce au thon et st Moret </p> <p>Tagliatelles au saumon fumé</p> <p>Banane </p>

**Le pain est issu des boulangeries maussanaises : *Aux Becs Sucrés, Le pain du coin et 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 majoritairement 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](mailto: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 30 mars au 10 avril 2026



<p><b>Lundi 30 mars</b> <i>Menu végétarien</i></p> <p>Salade composée</p> <p>Pizza au fromage</p> <p> Petit suisse nature bio </p>	<p><b>Mardi 31 mars</b> <i>Menu des CE2</i></p> <p>Carottes râpées</p> <p> Penne à la carbonara Parmesan râpé AOP </p> <p> Compote de pommes bio</p>	<p><b>Jeudi 02 avril</b></p> <p>Soupe de légumes</p> <p>Sauté de veau marengo Carottes, champignons et polenta</p> <p> Comté AOP </p> <p> Poire bio </p>	<p><b>Vendredi 03 avril</b></p> <p>Salade de riz</p> <p>Poisson pané poêlée de légumes</p> <p> Verre de lait bio </p> <p>Cookies</p>
<p><b>Lundi 06 avril</b></p> <p>FERIE</p>	<p><b>Mardi 07 avril</b></p> <p>Soupe de légumes</p> <p>Hot dog Frites</p> <p> Yaourt brebis nature bio </p>	<p><b>Jeudi 09 avril</b> <i>Menu de Pâques</i></p> <p> </p> <p>Bâtonnets de crudités houmous</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Haricots verts et pommes rôstis</p> <p> Saint Moret</p> <p>Fraises </p> <p>Chocolats de Pâques</p>	<p><b>Vendredi 10 avril</b></p> <p> Salade composée dés de cantal jeune AOP </p> <p>Gratin de poisson Poireaux et riz complet</p> <p>Yaourt à boire à la fraise</p>

Le pain est issu des boulangeries maussanaises : *Aux Becs Sucrés, Le pain du coin et 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 majoritairement 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](mailto: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

