




MAUSSANE
LES ALPILLES

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

du 27 avril au 8 Mai

<p>Lundi 27 Avril</p> <p>Crudités - sauce au fromage frais</p> <p>Omelette / rosties</p> <p>Fruit de saison bio</p>  	<p>Mardi 28 Avril</p> <p>Taboulé</p> <p>Ravioli</p> <p>Brie AOP Bio</p> <p>Glace à l'eau</p>  	<p>Jeudi 30 Avril</p> <p>Salade de pois chiches</p> <p>Navarin d'agneau et ses légumes</p> <p>Yaourt au lait de brebis nature bio</p>  	<p>Vendredi 1 Mai</p> <p>FERIE</p>
<p>Lundi 4 Mai</p> <p>Salade composée</p> <p>Lasagne de légumes d'été</p> <p>Petit suisse bio</p>  	<p>Mardi 5 Mai</p> <p>Salade de pâtes au pesto</p> <p>Manchons de canard au romarin</p> <p>Flan de courgette au kiri</p> <p>Salade fraises du Petit Paysan</p> 	<p>Jeudi 7 Mai</p> <p>Salade de concombres</p> <p>Boeuf bourguignon</p> <p>(viande du domaine Malaga)</p> <p>Riz de Camargue IGP</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Iles flottantes maison</p>    	<p>Vendredi 8 Mai</p> <p>FERIE</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

Attention : Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

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 11 au 22 Mai 2026



Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Jeudi 14 Mai	Vendredi 15 Mai
Salade verte avec toast de tapenade olives noires Pizza aux légumes Yaourt grecque bio   	Toast de rilette de thon au fromage frais Hot dog Frites Fruits de saison bio  	FERIE	FERIE
Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
Scarolle et dés de chèvre Boulette de falafels Lentilles Fromage blanc nature bio   	Salade haricots verts Roti de veau Polenta sauce tomate Manchego AOP Glace aux fruits bio   	Salade grecque Porc au caramel Riz igp Comté AOP Fruit de saison     	Feuilleté au fromage Filet de limande Tomate provençales Gâteau aux pommes maison

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

Attention : Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

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






MAUSSANE
LES ALPILLES

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

du 25 Mai au 5 Juin

<p>Lundi 25 Mai</p> <p>FERIE</p>	<p>Mardi 26 Mai</p> <p> Céleri /carottes mayolait Carbonade "allumette végété" et boeuf du Domaine Malaga  Petit épeautre Mousse au chocolat maison</p>	<p>Jeudi 28 Mai</p> <p> Salade tomate <u>Pâte</u> au poulet avec asperges et tomates confites Abondance AOP  Fraises du Petit Paysan Chantilly</p>	<p>Vendredi 29 Mai</p> <p> Salade composée Fish burger Pommes de terre grenaille Yaourt brassé nature bio  </p>
<p>Lundi 1 Juin</p> <p>Salade de tomates avec olives et oeufs durs  Sorrisi ricotta  Carré frais 15% bio  Pastèque</p>	<p>Mardi 2 Juin</p> <p> Salade d'été Jambon blanc Purée de pomme de terre à l'huile d'olive Crème dessert au chocolat</p>	<p>Jeudi 4 Juin</p> <p> Melon  Paleron de veau confit Ebly  Fromage blanc nature bio Fraises du Petit Paysan</p>	<p>Vendredi 5 Juin</p> <p> Salade composée (maïs, tomates, feta)   Aiguillette de saumon meunière Carottes rondelles Glace</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

Attention : Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

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 8 au 19 Juin 2026



<p>Lundi 8 Juin <u>Repas froid</u> Salade de pâtes italiennes Wrap façon niçoise Yaourt à la grecque Bio Compote de pommes bio</p>  	<p>Mardi 9 Juin Carottes rapées aux amandes Sauté de bœuf bio du Domaine Malaga  Boulgour  Comté AOP  Cerises bio </p>   	<p>Jeudi 11 Juin Salade pommes de terre Aiguillette de poulet mariné aux épices douces Ratatouille Glace</p>	<p>Vendredi 12 Juin Feuilleté au fromage Cabillaud rôti au four tomate  cerise thym Riz créole (oignon et curcuma)  St Môret Bio  Nectarine bio </p>
<p>Lundi 15 Juin Curry de pois chiches Pizza végétale  Beaufort AOP  Melon </p>	<p>Mardi 16 Juin Salade verte Sauté de veau printanière de légumes : carottes, pommes de terre, pois gourmands Flan au caramel maison</p> 	<p>Jeudi 18 Juin Salade de haricots blancs et chorizo Pilon de poulet rôti aux herbes Gratin de courgettes  Abricots bio </p>	<p>Vendredi 19 Juin <u>Repas froid</u> Bruschetta tomates-mozza Salade grecque Terrine de poisson Yaourt à boire 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

Attention : Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

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 22 Juin au 3 Juillet 2026



<p>Lundi 22 Juin</p> <p>Salade verte avec roulé au boursin</p> <p>Lasagnes à la ratatouille</p> <p>Pâtisserie "Rocher coco"</p>  	<p>Mardi 23 Juin</p> <p>Salade de lentilles tomates dés de fromage</p> <p>Poêlée de gnocchi, boulettes de viande avec tomates et carottes</p> <p>Pastèque</p>  	<p>Jeudi 25 Juin</p> <p>BOOM - Repas froid</p> <p>Tomates cerises, pizza, sandwich, chips</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Melon, Pastèque</p> <p>Glace</p>    	<p>Vendredi 26 Juin</p> <p>Taboulé d'été</p> <p>Filet de merlu</p> <p>Tomates provençales</p> <p>Pommes de terre sautés</p> <p>Croque lait bio</p> <p>Cerises bio</p>   
<p>Lundi 29 Juin</p> <p><u>Repas froid</u></p> <p>Salade méli mélo céréales et légumes d'été</p> <p>Cake maison aux tomates séchées, feta et pesto</p> <p>Saint Paulin Bio</p> <p>Abricots bio</p>   	<p>Mardi 30 Juin</p> <p><u>Repas froid</u></p> <p>Salade verte avec toast de mousse de canard</p> <p>Wrap au poulet césar</p> <p>Glace</p> <p>Pastèque</p>  	<p>Jeudi 2 Juillet</p> <p><u>Repas froid</u></p> <p>Salade de pâtes, tomates, mozzarella et pesto</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Fromage blanc nature bio</p>  	<p>Vendredi 3 Juillet</p> <p><u>Repas froid</u></p> <p>Bruschetta avocat saumon</p> <p>Salade de riz au thon, oeuf dur et tomates</p> <p>Assortiment de dessert</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

Attention : Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

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

