

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE MAUSSANE LES ALPILLES

DU 1 SEPTEMBRE AU 11 SEPTEMBRE 2026



LUNDI	MARDI 01/09/26	JEUDI 03/09/26	VENDREDI 04/09/26
<u>Menu végétarien</u>	<i>Rentrée scolaire</i> Wrap au poulet Paupiette de veau Haricots verts Abondance AOP Panna cotta au coulis de fruits	Crêpes Emmental /salade verte Sauté de porc au caramel Riz basmati Bio Pomme bio	Melon Bio Filet de colin sauce citron Ebly Yaourt nature bio
LUNDI 07/09/26	MARDI 08/09/26	JEUDI 10/09/26	VENDREDI 11/09/26
<u>Menu végétarien</u> Concombre vinaigrette Bio Risotto courgette grillé Bio tomate cerise rôti /parmesan Petit suisse nature BIO	Couscous de poulet bio/ lég / semoule Cantal jeune AOP Oreillons abricots	Melon Gardianne de taureau Bio du domaine Malaga Polenta Crème dessert au chocolat	salade verte poisson blanc sauce bordelaise Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive Raisin 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
 Les viandes Bio sont principalement issus de producteurs locaux (Malaga, Alazard & Roux)
 Tous nos menus sont élaborés sur place et contrôlés par une diététicienne

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.

Labels des produits :
 AOP : Appellation d'Origine Protégée
 IGP : Indication Géographique Protégée
 AB : Issus de l'Agriculture Biologique
 Aide « l'Union Européenne » - école

