MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE MAUSSANE LES ALPILLES

DU 02 NOVEMBRE AU 13 NOVEMBRE 2026

LUNDI 02/11/26	MARDI 03/11/26	JEUDI 05/11/26	VENDREDI 06/11/26
Menu végétarien	**Menu d'Halloween**		
Salade de pois chiches, tomates et mozzarella	La potion de la sorcière (velouté de butternut)	Salade verte bio et toasts de rilettes de sardines	Taboulé d'automne aux graines de courge
Omelette au fromage	Pilons du zombie (pilons de poulet au paprika)	Spaghettis à la bolognaise	Colin sauce citron
Haricots verts	Frites de la citrouille maudite (frites de patate douce)	Comté AOP	Fondue de poireaux et riz de Camargue IGP
Yaourt Nature Bio	Le fromage de la pleine lune (mimolette)	Compote de poire bio	Cantal AOP
Pomme Bio	Le donut ensorcelé (donut d'halloween)		Clémentines
LUNDI 09/11/26	**MARDI 10/11/26**	**JEUDI 12/11/26**	**VENDREDI 13/11/26**
Menu végétarien			
Bâtonnets de crudités et houmous	Potage d'automne	Salade de pâtes	Carottes râpées bio
Pizza végétarienne	Petits pois carottes	Roti de porc	Saumon à l'aneth
Brie bio	Steak haché	Gratin de courgettes	Boulgour
Poire bio	Petit Suisse bio	Verre de lait bio	Yaourt à la grecque nature bio
		Biscuits fait maison	Banane

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