MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE MAUSSANE LES ALPILLES

DU 16 NOVEMBRE AU 27 NOVEMBRE 2026



LUNDI 16/11/26	MARDI 17/11/26	JEUDI 19/11/26	VENDREDI 20/11/26
Menu végétarien			
	Salade composée	Salade de concombres bio	Wrap au saumon
Velouté de courgettes	Gardianne de taureau bio du domaine Malaga	Paëlla	Filet de merlu façon meunière
Macaronis and cheese	Carottes et gratin dauphinois	Camembert bio	Ebly
Poire bio	Orange bio	Pomme bio	Yaourt Nature bio
			Compote de poire bio

LUNDI 23/11/26	MARDI 24/11/26	JEUDI 26/11/26	VENDREDI 27/11/26
Menu végétarien			
Salade de riz	Salade verte	Potage de légumes	Bâtonnets de crudités et sauce au fromage frais
Cordon bleu végétarien	Poulet curry	Sauté de veau marengo	Encornet à la romaine
Haricots verts	Carottes et farfalles bio	Polenta	Riz de Camargue IGP
Rondelé Bio	Yaourt à la grecque bio	Poire bio	Tomme noire des Pyrénées IGP
Liégois aux fruits	Clémentines		Compote de pomme

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