MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE MAUSSANE LES ALPILLES

DU 30 NOVEMBRE AU 11 DECEMBRE 2026



LUNDI 30/11/26	MARDI 01/12/26	JEUDI 03/12/26	VENDREDI 04/12/26
Menu végétarien Velouté de butternut Tartiflette végétarienne Saint Paulin bio Clémentines	Salade composée Tajine d'agneau aux légumes d'automne Semoule Compote de poire bio	Charcuterie, salade Brochette de poulet à la méditerranéenne Carottes et pommes de terre persillées Île flotante	Salade de haricots verts Taggliatelle Saumon à la crème et épinards Petit Suisse bio
LUNDI 07/12/26	**MARDI 08/12/26**	**JEUDI 10/12/26**	**VENDREDI 11/12/26**
Menu végétarien Oeuf mimosa Quenelles gratinées à la provençale Saint Nectaire bio Fruits de saison	Fleurettes de chou-fleur et sauce au fromage frais Hachis parmentier Yaourt nature bio	Bâtonnets de crudités sauce tapenade maison Alouette de boeuf sauce tomate Boulgour Emmental bio Orange	Bouchée à la reine de poisson Velouté de légumes Fondue au chocolat Fruits de saison

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