



**Menus
Scolaires**

Janvier 2026

Signalétique menus



Aide UE à destination des écoles

> **BIO** : Produit issu de l'Agriculture Biologique

> **Signe d'Identification de Qualité ou d'Origine (AOP, IGP, AOC, Label rouge)** : Produit labelisé



Origine des viandes

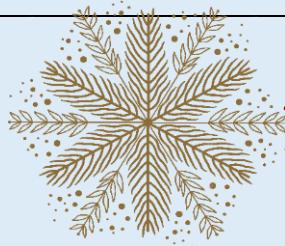
Viandes * : origine France
Viandes** : origine UE, Royaume Uni

Avertissement

Ces menus peuvent être modifiés selon aléas



Direction de la Restauration collective

| Lundi 5 janvier | Mardi 6 janvier | Mercredi 7 janvier | Jeudi 8 janvier | Vendredi 9 janvier |
|---|---|--|--|---|
| Crêpe au fromage Omelette Flageolets au jus Yaourt BIO Pomme BIO | Salade verte BIO Colin à la crème Pomme de terre vapeur Crème au chocolat Banane | / | Carottes râpées Chili sin carne Penne rigate BIO Edam  Galette des rois | Pois chiche BIO au cumin Merlu aux olives Purée Crécy Cantal AOP Purée pommes fraises |
| Lundi 12 janvier | Mardi 13 janvier | Mercredi 14 janvier | Jeudi 15 janvier | Vendredi 16 janvier |
| Potage de légumes Rôti de dinde* à la sauge Gnocchis Camembert BIO Cocktail de fruits | Endives aux croûtons Sauté de poulet* à la moutarde Carottes à l'ail Fromage blanc BIO Orange | / | Salade de lentilles BIO Œufs* durs Épinards béchamel Petit fromage frais Purée pommes coings | Salade verte BIO Colin à la tomate Blé BIO aux légumes Chanteneige Poire |
| Lundi 19 janvier | Mardi 20 janvier | Mercredi 21 janvier | Jeudi 22 janvier | Vendredi 23 janvier |
| Salade de haricots rouges BIO & maïs Quenelles sauce Mornay Gratin de butternut Pont l'Abbé AOP Purée pommes poires BIO | Tarte au fromage Merlu sauce safrané Purée petit pois Yaourt BIO Pomme | / | Potage de pois cassés BIO Sauté de bœuf* mode Haricots verts persillés Flan vanille nappé caramel Banane | Salade verte BIO Gratin de poisson Pomme de terre vapeur Brie Clémentine |
| Lundi 26 janvier | Mardi 27 janvier | Mercredi 28 janvier - Centre de Loisirs - | Jeudi 29 janvier | Vendredi 30 janvier |
| Macédoine vinaigrette Couscous de poulet* Semoule BIO Emmental BIO Clémentine | Salade verte BIO Bolognaise de lentilles BIO Pommes de terre cubes persillées Carré frais BIO Purée pommes abricots | / | Chou blanc râpé Steak haché de bœuf* au jus Poêlée rustique Lait BIO Gâteau aux pépites de chocolat | Betteraves vinaigrette Colombo de dinde* Riz indica BIO Saint Paulin BIO Orange |
|  L'équipe de la restauration de la ville d'Arles vous souhaite une belle et heureuse année 2026 | | | | |

ALLERGENES : La cuisine centrale met en œuvre chaque jour des produits contenant des allergènes majeurs : poissons, crustacés, mollusques, œufs, graines de sésame, lupin, arachide, fruits à coque, moutarde, céleri, gluten, soja, lait, anhydride sulfureux et sulfides. Pour plus d'informations consultez notre site internet : www.a-table-arles.fr