



Menus scolaires

Septembre 2025

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 labellisé



Origine des viandes

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

Avertissement

Ces menus peuvent être modifiés selon aléas














Ville d'Arles - Guichet Famille - à table !

12 bd Emile Zola - Espace Chiavary
13200 Arles

Tél : 04.90.49.47.59

<https://espace-citoyens.net/arles/>

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

Lundi 1er septembre	Mardi 2 septembre	Mercredi 3 septembre	Jeudi 4 septembre	Vendredi 5 septembre
Crêpe au fromage Steak haché de veau** au jus Poêlée du marché Yaourt entier BIO  Pomme	Courgettes râpées Emincé de poulet** au paprika Gnocchi Chanteneige Raisin	Betteraves vinaigrettes Cordon bleu Haricots persillés Edam Purée pommes pêches	Salade verte Bolognaise de lentilles Pomme de terre vapeur Fromage blanc Poire	Pois chiche au cumin Filet de colin aux olives Petits pois aux laitues Cantal AOP  Cocktail de fruits
Lundi 8 septembre	Mardi 9 septembre	Mercredi 10 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Macédoine mayonnaise Poulet* rôti Coquillettes BIO Mimolette Purée pommes poires BIO	Carottes râpées Colombo de dinde* Haricots verts persillés Fromage blanc Prunes	Salade cœur de palmier Omelette* Gratin de brocolis Tomme blanche Banane	Taboulé Filet de colin au curry Duo de courgettes Petit suisse Pomme	Salade verte BIO  Daube de taureau* AOP Riz de Camargue BIO  Saint Paulin Flan pâtissier
Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre	Mercredi 17 septembre	Jeudi 18 septembre	Vendredi 19 septembre
Salade de lentilles BIO Pané de blé au fromage & épinards Duo de haricots Pont l'Évêque AOP  Purée pommes fraises	Brocolis vinaigrette Rôti de bœuf* au jus Carottes BIO persillées Petit fromage blanc Poire BIO 	Salade verte Steak haché de bœuf* au jus Purée de pommes de terre Gouda Cocktail de fruits	Concombre BIO  Sauté de poulet* à la provençale Courgettes au thym Crème chocolat Banane	Salade de tomates, cœur de palmier & olives Filet de cabillaud au basilic Polenta BIO Yaourt entier BIO  Raisin
Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre	Mercredi 24 septembre	Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
Céleri rémoulade Sauté de porc* à la moutarde (s/porc: sauté de dinde) Semoule BIO Emmental BIO  Pomme BIO 	Salade verte BIO Curry de légumes aux lentilles corail BIO Pomme de terre vapeur Camembert Compote pommes	Salade de coquillettes BIO Filet de colin à la tapenade Poêlée méridionale Petit suisse Prunes	Carottes râpées Rôti de veau* au jus Brocolis braisés Lait BIO  Quatre-quart maison	Betteraves vinaigrette Bolognaises de bœuf* BIO Coquillettes BIO Fromage blanc Poire
Fruits & Légumes du mois de Septembre				
