

Menus des restaurants scolaires - CEILLAC - RISOUL - St CRÉPIN - VARS - MARS - AVRIL 2025



CUISINE CENTRALE RISOUL



Bien manger à l'école
c'est apprendre à bien grandir



Printemps	Lundi 24 MARS	Printemps	Mardi 25 MARS	Printemps	Jeudi 27 MARS	Printemps	Vendredi 28 MARS
			« Menu végétarien »			PA	Filet de maquereaux à la moutarde
MFSa	Carottes râpées et pois chiche			F	Saucisson à l'ail fumé	MBFA	Omelette au chorizo de Pépin - St Crépin
MFA	Spaghetti Bolognaise de Louise - Ceillac	MA	Salade verte au fromage et croutons	MFA	Saucisse feuilletée à la moutarde de Crystal - Risoul	MOA	Croustillou des Hautes Alpes
BA	Yaourt aux fruits	MOA	Galette de lentilles		Haricots verts en persillade	MOA	Tarte aux pommes
		MFSa	Semoule aux légumes sautés	MFBA	Banane		
			Compote de pomme				
Printemps	Lundi 31 MARS	Printemps	Mardi 1 ^{er} AVRIL	Printemps	Jeudi 3 AVRIL	Printemps	Vendredi 4 AVRIL
						Asie	« Les plats du monde »
MSA	Concombre et maïs	MFSa	Salade composée	MA	Tomate Mozzarella	A	Nems
MFA	Poulet à la crème d'Océane - St Crépin	MPA	Colin Meunière	MOA	Ragout de chevreau de la ferme les Mérinos du pré long	MFOA	Boulette de bœuf aux crevettes de Tyméo - Vars
MFSa	Ecrasé de pomme de terre	MA	Farfalles à la tomate		Gâteau au chocolat de Ninon - Ceillac	MOFS	Riz Cantonnais
SA	Kiwi	BA	Yaourt de la ferme de Chagne	MA		MSA	Salade de fruits asiatique

Merci à Lolie et Lisa, Mia, Paul et Florian puis Gaspard pour vos délicieuses recettes gourmandes du mois de Mars

Chers parents, n'hésitez pas à aider vos enfants à proposer une recette pendant les vacances...

Vacances du PRINTEMPS du 05/04/25 au 21/04/25

On attend vos propositions de recettes pour la rentrée du mois d'Avril !!!



MIAM
MIAM



Printemps	Lundi 21 AVRIL	Printemps	Mardi 22 AVRIL	Printemps	Jeudi 24 AVRIL	Printemps	Vendredi 25 AVRIL
	Lundi de Pâques férié			Provence	« Les plats de nos régions »	Orient	« Les plats du monde »
		MFFSA	Salade composée de Maksim - Vars	MPFS	Tapenade aux olives et anchois	MFSa	Salade composée orientale
		FA	Escalope Viennoise	MOFA	Saucisse grillée aux herbes	MFFSA	Couscous aux légumes et poulet de Luna et Péma - Risoul
		MBA	Riz à la tomate	MFSa	Ratatouille		Gâteau à l'orange arrangé au miel de Keylia et Clara - St Crépin
		OFS	Pomme des Hautes Alpes	MA	Gaufre à la crème de marron de Baptiste - Ceillac	MA	

Légende : M = Fait cuisine / F = Viande Française / F = Primeurs France / B = Produits BIO / L = Label rouge/Bleu Blanc Cœur / P = Pêche durable / O = AOP/IGP/HVE/STG/Produits locaux / A = Allergènes / S = De saison
 Les menus peuvent être modifiés en fonction des opportunités de produits de la saison ou des aléas de livraisons des fournisseurs. Ils sont conformes aux recommandations du GEMRCN relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
 Présence éventuelle d'allergènes dans chacun de nos plats : Lactose - Fruits à coques - Œuf - Céréales contenant du Gluten - Arachide - Soja - Céleri - Moutarde - Lupin - Graines de sésame - Crustacés - Poissons - Mollusques - Sulfites ... Renseignez-vous auprès du service (PA)