Menus des restaurants scolaires - CEILLAC - RISOUL - St CRÉPIN - VARS - MAI 2025

CUISINE CENTRALE de RISOUL

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

Printemps	Lundi 28 AVRIL	Printemps	Mardi 29 AVRIL	Printemps	Jeudi 01 MAI	Printemps	Vendredi 02 MAI
					Férié Fête du travail	Québec	« Les plats du monde »
MFSA	Salade de concombre	MFSA	Carottes râpées				
MFA	Spaghetti à la Carbonara de Nino - Ceillac	PA	Colin au basilic			MFSA	Salade d'épeautre
		MFSA	Poêlée de légumes			MF	Travers de porc au sirop d'érable
MOSA	Yaourt aux fruits	MBFSA	Fromage blanc aux fraises de la ferme de Chagne				Frites
						A	Brownies à la noix de Pécan
Printemps	Lundi 05 MAI	Printemps	Mardi 06 MAI	Printemps	Jeudi 08 MAI	Printemps	Vendredi 09 MAI
			« Menu végétarien »		Férié Victoire de 1945	Franche comté	« Les plats de nos région »
MFSA	Mesclun tomate et maïs						
MOSA	Agneau à la crème d'ail de la ferme les Mérinos du pré long	MA	Tartine d'houmous au pois chiche			A	Gougères au comté
		MFSA	Gratin de Tortellini aux légumes			MF	Bœuf Bourguignon
	Pommes noisettes	OA	Cantal			MFSA	Carottes sautées
	Compote de pomme		Banane			MOSA	Flamusse aux pommes
Printemps	Lundi 12 MAI	Printemps	Mardi 13 MAI	Printemps	Jeudi 15 MAI	Printemps	Vendredi 16 MAI
							« Menu végétarien »
MFSA	Salade verte composée	MFSA	Tomate Mozzarella	MBA	Œuf mimosa sur salade verte	MFSA	Salade composée
MFA	Lasagne Bolognaise de Calie et Inès - Risoul	MPA	Saumon à la crème de citron	MFA	Blanquette de veau	MBA	Omelette aux herbes
		MA	Coquillette au fromage	MA	Purée grand-mère	MFS	Ratatouille
BA	Yaourt de la ferme de Chagne	S	Orange	BA	Yaourt à la vanille	MA	Saucisson au chocolat de Nicolas et Lohan - Vars
Printemps	Lundi 19 MAI	Printemps	Mardi 20 MAI	Printemps	Jeudi 22 MAI	Printemps	Vendredi 23 MAI
			« Menu végétarien »		« Menu de Inès et Naël - Risoul »	Italie	« Les plats du monde »
MFFSA	Macédoine de légumes au jambon	MFSA	Taboulé				
MF	Poulet rôti	A	Pané au fromage	MFSA	Salade de crudités	MA	Pizza aux 3 fromages sur salade verte
BA	Gratin de choux fleurs	MBA	Haricots verts	MFA	Poulet au curry à la crème de coco	MFA	Fusilli à la bolognaise de Louise - Ceillac
MOA	Fraises à la chantilly de Paul et Florian - Risoul	BA	Flocon - Ferme de Chagne	M	Riz pilaf		
		MA	Gâteau au yaourt de Victoria - Vars	MA	Fondant au chocolat et au caramel	MA	Panna Cotta aux fruits rouges

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 (PAI)