

# Menus des restaurants scolaires - CEILLAC - RISOUL - St CRÉPIN - VARS - JUIN 2025



CUISINE CENTRALE RISOUL



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



Merci à Ninon, Tyméo, Nino, Calie et Inès,  
Nicolas et Lohan, Paul et Florian, Louise  
pour vos délicieuses recettes gourmandes  
des mois d'Avril et de Mai



Printemps	Lundi 26 MAI		Mardi 27 MAI				
					<p>Merci à Ninon, Tyméo, Nino, Calie et Inès, Nicolas et Lohan, Paul et Florian, Louise pour vos délicieuses recettes gourmandes des mois d'Avril et de Mai</p>		
<b>MSA</b>	Carottes râpées	<b>MFSA</b>	Concombre à la Grecque				
<b>MFA</b>	Paupiette de dinde à la tomate	<b>PA</b>	Brochette de poisson et citron				
<b>MA</b>	Pomme de terre au beurre	<b>MFSA</b>	Poêlée de légumes				
<b>BA</b>	Flocon de la ferme de Chagne	<b>A</b>	Petits Nova				
<b>MS</b>	Salade de fruits frais						
Printemps	Lundi 02 JUIN		Mardi 03 JUIN		Jeudi 05 JUIN		Vendredi 06 JUIN
	« Menu végétarien »						
		<b>MFSA</b>	Salade de betterave	<b>MA</b>	Guacamole	<b>MFA</b>	Salade de pate aux légumes
<b>MOA</b>	Salade de lentilles	<b>PA</b>	Fish and chips	<b>MFA</b>	Roti de porc à la moutarde	<b>MFA</b>	Croque-Monsieur de Coline - Risoul
<b>MA</b>	Gratin de quenelle	<b>MFSA</b>	Choux fleur en persillade	<b>MFA</b>	Riz aux haricots plats		Macédoine de légumes
<b>MA</b>	Penne à la tomate	<b>A</b>	Gaufre à la crème de marron de Baptiste - Ceillac	<b>MA</b>	Pudding de Nohay et Maylina – St Crépin	<b>MFA</b>	Pastèque
<b>S</b>	Nectarine					<b>S</b>	
Printemps	Lundi 09 JUIN		Mardi 10 JUIN		Jeudi 12 JUIN		Vendredi 13 JUIN
	Férié Lundi de Pentecôte				« Les plats de nos régions »		
		<b>FA</b>	Rosette et beurre			<b>MFSA</b>	Tomate Mozzarella
		<b>FA</b>	Cordon bleu	<b>S</b>	Melon Charentais	<b>PA</b>	Colin meunière
		<b>MFA</b>	Penne aux légumes	<b>MPA</b>	Mouclade	<b>MFA</b>	Gratin de courgettes
		<b>MA</b>	Gâteau au yaourt de Victoria - Vars		Frites	<b>S</b>	Cerise
				<b>MOA</b>	Gouéron aux pommes		
Printemps	Lundi 16 JUIN		Mardi 17 JUIN		Jeudi 19 JUIN		Vendredi 20 JUIN
			« Menu végétarien »			Occitanie	« Les plats de nos régions »
<b>MFSPA</b>	Salade verte au thon	<b>MFSA</b>	Salade verte composée de Thomas et Valentin - Risoul	<b>MFSA</b>	Salade composée		
<b>MFA</b>	Chipolata			<b>MFA</b>	Cheeze Burger d'Elsa - Ceillac	<b>MFFSA</b>	Salade du sud-ouest
<b>MFSA</b>	Gratin dauphinois	<b>BA</b>	Omelette aux fromages		Frites	<b>MFA</b>	Cassoulet Toulousain
<b>MA</b>	Tiramisu au chocolat d'Ethan - Risoul	<b>MFS</b>	Duo de haricots		Abricots	<b>MA</b>	Croustade aux pommes
			Banane	<b>FS</b>			

**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)