

Menus des restaurants scolaires - CEILLAC - St CRÉPIN - VARS - SEPTEMBRE 2025

BONNE RENTREE SCOLAIRE 2025 - 2026

Été	Lundi 01 SEPTEMBRE		Mardi 02 SEPTEMBRE		Jeudi 04 SEPTEMBRE		Vendredi 05 SEPTEMBRE
							MENU VEGETARIEN
MFBS	Macédoine de légumes	MF	Salade tomates / Mozza	FBO	Salade de petit Épeautre	OAB	Œuf Mimosa
FL	Roti de Dinde	F	Saucisses	FA	Escalope de Poulet Viennoise	A	Pâtes
A	Riz Pilaf	FS	Purée de Pommes de Terre	A	Haricots verts en Persillade	FM	Poêler de Poivrons
O	Fromage Blanc	MFOB	Compote	BOF	Poire	O	Fromage
Été	Lundi 08 SEPTEMBRE		Mardi 9 SEPTEMBRE		Jeudi 11 SEPTEMBRE		Vendredi 12 SEPTEMBRE
					MENU VEGETARIEN		
FBMS	Salade César	F	Melon	M	Taboulé	F	Radis / Beurre salé
MA	Croque-Monsieur	FL	Roti de Porc	MFA	Lasagne Ricotta Epinards	A	Cordon Bleu
MB	Crumble Fruits Rouge	FB	Gratin courgettes Pommes de terre	MA	Mousse au Chocolat	FS	Carottes sautées
		O	Yaourts			MA	Cookies
Été	Lundi 15 SEPTEMBRE		Mardi 16 SEPTEMBRE		Jeudi 18 SEPTEMBRE		Vendredi 19 SEPTEMBRE
			MENU VEGETARIEN				
M	Salade Niçoise	FB	Carottes râpées	FO	Salade verte toast de chèvre	M	Pizza Jambon / Fromage
MLF	Boulette de Bœuf	A	Chili Végétarien	P	Filet de Poisson	F	Poulet Curry Coco
A	Semoule	A	Riz	A	Ebly	MF	Flan de légumes
F	Raisin	O	Yaourt	MA	Fondant au chocolat	MOF	Salade de Fruits
Automne	Lundi 22 SEPTEMBRE		Mardi 23 SEPTEMBRE		Jeudi 25 SEPTEMBRE		Vendredi 26 SEPTEMBRE
							MENU VEGETARIEN
PMA	Rillettes de thon	FA	Tarte aux légumes	F	Salade Verte	FM	Concombre à la grecque
A	Tortellini farcie	P	Poisson façon meunière	MF	Burger Maison	MA	Dahl de lentilles
A	Emmental râpé	A	Petits Pois et lardons	A	Frites	A	Riz
MFOB	Compote	A	Crème dessert	BMOF	Pommes au four	AFM	Tarte aux prunes
		B	Pêche				

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. 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)