

# Menus des restaurants scolaires - CEILLAC - St CRÉPIN - VARS - SEPTEMBRE et OCTOBRE 2025



Automne	Lundi 29 SEPTEMBRE		Mardi 30 SEPTEMBRE		Jeudi 2 OCTOBRE		Vendredi 3 OCTOBRE
							« Menu végétarien »
<b>MF</b>	Macédoines de légumes	<b>MF</b>	Salade cœur de palmiers	<b>F</b>	Rosette	<b>FA</b>	Salade Verte aux Noix
<b>FA</b>	Pâtes Bolognaise Emmental râpées	<b>F</b>	Sauté de Porc	<b>P</b>	Lieu Noir	<b>O</b>	Œufs
<b>O</b>	Yaourts	<b>F</b>	Pommes de terre sautées	<b>FSM</b>	Jardinière de légumes	<b>A</b>	Epinars et Ricotta
		<b>O</b>	Fromage blanc / Coulis	<b>MA</b>	Gâteau au Yaourt	<b>BF</b>	Pomme
Automne	Lundi 6 OCTOBRE		Mardi 7 OCTOBRE		Jeudi 9 OCTOBRE		Vendredi 10 OCTOBRE
					Menu végétarien		
<b>M</b>	Salade Andalouse	<b>PA</b>	Salade de Perles Marine	<b>F</b>	Salade TEX-MEX	<b>M</b>	Quiche lorraine
<b>FA</b>	Spaghetti Carbonara	<b>FF</b>	Poulet à la crème / Champignon	<b>F</b>	Gratin de courgettes et riz	<b>F</b>	Saucisses
<b>B</b>	Emmental râpé	<b>A</b>	Pommes Duchesses	<b>O</b>	Faisselle	<b>A</b>	Lentilles
<b>MA</b>	Sablé à la confiture	<b>M</b>	Flan Pâtissier			<b>MB</b>	Compote
Automne	Lundi 13 OCTOBRE		Mardi 14 OCTOBRE		Jeudi 16 OCTOBRE		Vendredi 17 OCTOBRE
					« Menu végétarien »		
<b>FO</b>	Salade sucrine / Bleu / Noisette	<b>M</b>	Flammekueche	<b>MF</b>	Potage de légumes	<b>F</b>	Radis / Beurre salé
<b>MF</b>	Hachis Parmentier	<b>MF</b>	Sauté de dinde	<b>FSA</b>	Moussaka Végétale	<b>A</b>	Cordon Bleu Carottes sautées
<b>M</b>	Mousse au Fruits	<b>F</b>	Petits pois et carottes	<b>M</b>	Crêpe chocolat	<b>MA</b>	Cookies
		<b>B</b>	Raisin blanc				
Automne	Lundi 20 OCTOBRE		Mardi 21 OCTOBRE		Jeudi 23 OCTOBRE		Vendredi 24 OCTOBRE

## VACANCES DE LA TOUSSAINT 18/10/25 – 03/11/25

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)

