

Menus des restaurants scolaires – Vars – Ceillac – Saint Crépin - Novembre 2025



Automne	Lundi 03 NOVEMBRE		Mardi 04 NOVEMBRE		Jeudi 06 NOVEMBRE		Vendredi 07 NOVEMBRE
			« Menu végétarien »				
F	Salade César			MBF	Potage de légumes	MF	Carottes râpées
MA	Croque-Monsieur	MFA	Salade Concombre / Betterave	MFL	Sauté de veau	A	Poisson Panés
O	Fromage Blanc	MFAS	Gratin de légumes	MF	Haricots verts et pommes de terre	AB	Riz aux légumes
		O	Faisselle	BF	Pommes Golden	SMA	Tarte aux Poires
Automne	Lundi 10 NOVEMBRE		Mardi 11 NOVEMBRE		Jeudi 13 NOVEMBRE		Vendredi 14 NOVEMBRE
							« Menu végétarien »
AB	Œufs Mimosa			FB	Salade Niçoise	MAF	Taboulé
AFM	Lasagne		FÉRIÉ	A	Nuggets de poulet	A	Steak Végétale
AFM	Bolognaise			FS	Carottes en persillade	MFA	Gratin Dauphinois
BO	Fromage			MA	Sablé à la confiture	A	Crème dessert au Caramel
BS	Raisin						
Automne	Lundi 17 NOVEMBRE		Mardi 18 NOVEMBRE		Jeudi 20 NOVEMBRE		Vendredi 21 NOVEMBRE
							« Menu Végétarien »
PAM	Rillettes de Sardines	PMA	Salade de Perles Marines	MF	Salade Composer	MFS	Quiche aux poireaux
MF	Daube de Bœuf	PA	Poisson façon meunière	A	Escalope de Poulet Viennois	FM	Poêler de Poivrons
A	Pâtes	A	Riz	MFBS	Flan de Butternut / Châtaigne	A	Pennes
O	Yaourts	MA	Mousse aux chocolat	A	Vache Qui Rit	O	Fromage Blanc / Coulis
				B	Banane		
Automne	Lundi 24 NOVEMBRE		Mardi 25 NOVEMBRE		Jeudi 27 NOVEMBRE		Vendredi 28 NOVEMBRE
					« Menu Végétarien »		
AFF	Macédoine de légumes	MA	Potage de Perles	MF	Salade Mexicaine	F	Radis / Beurre Salé
F	Sauté de Dinde	MAF	Croque-Monsieur / S,Verte	MAS	Lasagne de légumes	MF	Boulette 3 Viandes
A	Polenta	MA	Cookies au Caramel	O	Yaourts Nature	A	Semoule
MSBO	Tarte aux Pommes					O	Brie
						F	Kiwi

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)	

