

Menus 2 des restaurants scolaires - CEILLAC - RISOUL - St CRÉPIN - VARS - FEVRIER 2024



CUISINE CENTRALE RISOUL



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



Hiver	Lundi 05 FEVRIER		Mardi 06 FEVRIER		Jeudi 08 FEVRIER		Vendredi 09 FEVRIER	
						Provence	« Les plats de nos régions »	
MFA	Salade verte et toast de rillette tiédi	MA	Velouté de tomate aux perles	MS	Salade verte et pois chiche			
MF	Saucisse grillée	A	Escalope de poulet	F	Jambon cuit	MA	Thoionade sur tartine grillée	
MFA	Haricots blancs à la tomate	MFSA	Carottes en persillade	MFSA	Farfalles aux légumes et fromage	MF	Sauté d'agneau aux olives	
S	Clémentine	BA	Yaourt aux fruits	OA	Faisselle à la confiture	MA	Riz sauvage	
						MA	Tarte Tropézienne	
Hiver	Lundi 12 FEVRIER		Mardi 13 FEVRIER		Jeudi 15 FEVRIER		Vendredi 16 FEVRIER	
				Caraïbes	« Les plats du monde »		« Menu végétarien »	
MLA	Œuf mimosa	MFFA	Fougasse et salade					
MPA	Nuggets de colin	MF	Steak haché	MA	Guacamole et toast	MFOBA	Salade de céréales	
MFBA	Haricots verts et pommes sautées	MFA	Gratin de choux fleurs	MF	Poulet mariné	MLA	Omelette parmentière	
MBA	Chèvre	S	Orange	M	Riz Caraïbe aux pois du Cap	OA	Tomme à l'ail des ours	
BA	Crêpe au chocolat			MA	Banane rôtie au chocolat	A	Petit suisse aux fruits	
Hiver	Lundi 19 FEVRIER		Mardi 20 FEVRIER		Jeudi 22 FEVRIER	Hiver	Vendredi 23 FEVRIER	
							« Les plats des enfants »	
MFS	Carottes râpées	MFS	Mesclun	MA	Velouté de volaille et croutons			
MPA	Saumon grillé	MFA	Quiche Lorraine	MF	Bœuf braisé	MFOA	Hamburger du Queyras	
MFS	Poêlée de légumes	OA	Tomme des bergers du Queyras	MFSA	Jardinière de légumes		Chips au four	
MOFS	Gâteau aux pommes	OA	Yaourt pays	MFS	Salade de fruits frais	MA	Cheesecake	
Hiver	Vacances d'HIVER du samedi 24/02/2024 au dimanche 10/03/2024							Lundi 11 MARS
						MFS	Salade verte	
						F	Cordon bleu	
						M	Riz à la tomate	
						OFS	Pomme des hautes Alpes	

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)