

Menus des restaurants scolaires – VARS – ST CRÉPIN – CEILLAC - JUIN – JUILLET 2026

Printemps	Lundi 01 JUIN		Mardi 02 JUIN		Jeudi 04 JUIN		Vendredi 05 JUIN
							« Menu végétarien »
MA	Cake jambon / olives	FP	Salade de Perles Marines	FBMS	Salade César	FBO	Salade de Petit Épeautre
F	Sauté de Porc	FA	Rôti de Dinde	MA	Croque-Monsieur	A	Gratins Pâtes / Pesto
F	Haricots verts / PDT sautées	MA	Flan de légumes	MB	Compote	BO	Yaourt Nature
A	Crème dessert	MA	Tiramisu				
Printemps	Lundi 08 JUIN		Mardi 09 JUIN		Jeudi 11 JUIN		Vendredi 12 JUIN
					« Menu végétarien »		
MA	Pizza Jambon-Fromage	MF	Gaspacho	A	Feuilleté Fromage	MFS	Tomate Mozzarella
A	Spaghetti Carbo	AP	Poisson Panés / Citron	A	Œuf Dur	A	Cordon Bleu
BAO	Fruit	A	Riz sauce Tomate	FA	Macédoine de légumes	A	Potatoes
		A	Muffins à la framboise	O	Yaourt Vanille	BOS	Fraises
Printemps	Lundi 15 JUIN		Mardi 16 JUIN		Jeudi 18 JUIN		Vendredi 19 JUIN
			« Menu végétarien »				
FA	Rosette / Cornichons	FM	Concombre à la grecque	MA	Cake Jambon/Olive	SB	Melon
F	Rôti de Porc	A	Spaghetti Bolo Végétale	F	Saucisses	MF	Poulet Curry sauce Coco
MA	Flan de chou fleur	B	Emmental râpées	MS	Ratatouille	A	Riz
M	Panna Cotta Fruits	SB	Melon	MA	Fondant au chocolat	O	Fromage Blanc
ÉTÉ	Lundi 22 JUIN		Mardi 23 JUIN		Jeudi 25 JUIN		Vendredi 26 JUIN
							« Menu végétarien »
MP	Rillettes	BAO	Œuf Mimosa	M	Taboulé	F	Salade Verte / Croûtons
PA	Poisson sauce Basilic	MF	Poulet à la crème	A	Burger	FM	Risotto Courgette / Pesto
A	Pâtes	A	Pomme Noisette	F	Salade Verte	MBS	Salade de Fruits
A	Emmental râpées	M	Tartelette Framboise	S	Pastèque		
BS	Fruit						
ÉTÉ	LUNDI 29 JUIN		MARDI 30 JUIN		JEUDI 02 JUILLET		VENDREDI 03 JUILLET
					« Menu végétarien »		
MA	Tarte Chèvre-Miel	M	Salade Piémontaise	A	Houmous		
PA	Colin sauce échalotes	FM	Boulette 3 Viande	A	Panés Végétale / Citron		PIQUE - NIQUE
MA	Gratins de Brocoli	A	Semoule	MS	Tomates Provençale		DE FIN D'ANNÉE
O	Faisselle	O	Fromage	SB	Abricots		
		SF	Fruit				

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)