

Menus des restaurants scolaires ST CRÉPIN – VARS – CEILLAC – AVRIL 2026



	LUNDI 30 MARS		MARDI 31 MARS		Jeudi 02 AVRIL		Vendredi 03 AVRIL
					« Menu végétarien »		
F	Salade Verte	MA	Tarte chèvre / Miel	MA	Salade lentilles/Feta	MF	Carottes râpées
F	Sauté de Dinde	A	Steak haché	A	Gratins à la Florentine	F	Saucisse/Merguez
A	PDT Grenailles	A	Pâtes	O	Yaourts Vanille	MA	Riz Espagnol
M	Flan Pâtissier	B	Fruits			O	Fromage
						B	Fruit
	Lundi 06 AVRIL		Mardi 07 AVRIL		Jeudi 09 AVRIL		Vendredi 10 AVRIL
		F	Salade Verte	MFS	Salade de Tomate / Pesto	F	Salade Verte
LUNDI DE PÂQUES		F	Sauté de Dinde	F	Sauté de Poulet Sauce Coco	F	Jambon blanc
		A	PDT Grenailles	A	Riz	A	Ebly
		MA	Flan Pâtissier	B	Fruit	O	Fromage
						B	Fruit

Vacances de PÂQUES du 11/04/26 au 26/04/26

	Lundi 27 AVRIL		Mardi 28 AVRIL		Jeudi 30 AVRIL		
			« Menu végétarien »				
F	Saucisson / Cornichons	S	Salade Bretonne	A	Houmous		
M	Pâtes Carbonara	A	Boulgour	F	Rôti de porc		FÊTE DU TRAVAIL
B	Emmental râpées	A	Haricots Verts	F	Gratin de Courgettes		
MOB	Compote	O	Yaourt Vanille	B	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)