Menus des restaurants scolaires – VARS – CEILLAC – REOTIER / ST CLEMENT - ST CREPIN - NOVEMBRE 2026



Automne	Lundi 02 NOVEMBRE		Mardi 03 NOVEMBRE		Jeudi 05 NOVEMBRE		Vendredi 06 NOVEMBRE
			Menu Végétarien				
A	Friand au fromage	M	Potage	MA	Macédoine de légumes	M	Tarte chèvre-miel
A	Poisson panés	A	Panés Végétale	A	Spaghetti bolognaise	P	Poisson sauce aux herbes
MF	Épinard à la crème	A	PDT Sautées / Ketchup		Emmental râpées	A	Petits Pois
M	Poire	B	Pommes	BS	Raisin	M	Tiramisu
Automne	Lundi 09 NOVEMBRE		Mardi 10 NOVEMBRE		Jeudi 12 NOVEMBRE		Vendredi 13 NOVEMBRE
					Menu Végétarien		
F	Saucisson / Cornichons	PA	Salade Pâtes / Thon	F	Œuf Mimosa	M	Potage de légumes
F	Rôti de Porc	A	Poulet	FB	Pâtes / Sauce poivrons	F	Saucisse
	Chou Fleur	M	Flan butternut / coco		Emmental râpées	M	Purée PDT
BM	Compote	O	Fromage	O	Yaourts Vanille	M	Cake Citron
		BS	Fruit				
Automne	Lundi 16 NOVEMBRE		Mardi 17 NOVEMBRE		Jeudi 19 NOVEMBRE		Vendredi 20 NOVEMBRE
							Menu Végétarien
AM	Quiche lorraine	PM	Salade de perles marines	F	Salade composée	A	Houmous
A	Cordon Bleu	F	Bourguignon	M	Hachie Parmentier	A	Friand Fromage
F	Brocoli	BS	Carottes	S	Kiwi	F	Haricots Verts persillés
S	Poire	MA	Cookies			O	Fromage blanc
Automne	Lundi 23 NOVEMBRE		Mardi 24 NOVEMBRE		Jeudi 26 NOVEMBRE		Vendredi 27 NOVEMBRE
							Menu Végétarien
MA	Potage perles	M	Pizza Jambon / Fromage	PM	Rillettes de thon	F	Salade verte
P	Poisson	F	Rôti de dinde	LBM	Boulette 2 viandes	M	Risotto de légumes
A	Riz	MSA	Flan de carottes	A	Semoule	BS	Clémentine
O	Fromage	M	Fondant au chocolat	O	Yaourts nature		
SB	Raisin						

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)