

Menus des restaurants scolaires - CEILLAC - St CRÉPIN - VARS – REOTIER ST CLÉMENT OCTOBRE 2026



Automne	Lundi 05 OCTOBRE		Mardi 06 OCTOBRE		Jeudi 08 OCTOBRE		Vendredi 09 OCTOBRE
							Menu végétarien
F	Salade César	M	Potage de légumes	M	Tarte aux légumes	F	Carottes râpées
MA	Croque-Monsieur	A	Steak Haché	F	Blanquette de Veau	A	Semoule aux légumes
F	Mangue	MF	Gratins dauphinois		Riz		Crème dessert
A	Salade César	M	Mousse de fruits	B	Clémentine		
Automne	Lundi 12 OCTOBRE		Mardi 13 OCTOBRE		Jeudi 15 OCTOBRE		Vendredi 16 OCTOBRE
							Menu végétarien
F	Saucisson / Cornichons	P	Salade de perles marines	F	Salade Verte	MF	Coleslaw
F	Sauté de porc	F	Cuisse de Poulet	M	Burger	A	Pâtes
F	Purée de légumes	F	Haricots Verts	B	Frites	F	Purée de Courge
O	Tome	S	Kiwi	MB	Compote	M	Cookies
BS	Raisin						

VACANCES DE LA TOUSSAINT 18/10/25 – 03/11/25

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)**