

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

Bonne Rentrée scolaire 2026-2027

Été	Lundi 31 Août		Mardi 01 SEPTEMBRE		Jeudi 03 SEPTEMBRE		Vendredi 04 SEPTEMBRE
					MENU VEGETARIEN		
		F	Salade Verte	F	Tomate Mozza / Vinaigrette	FM	Macédoine de légumes
	VACANCES	F	Bœuf	A	Panés Végétale	A	Spaghetti Bolognaise
		F	Carottes	A	Pommes rissolées		Emmental râpés
		O	Yaourts Nature	BM	Compote	BFS	Melon
Été	Lundi 07 SEPTEMBRE		Mardi 08 SEPTEMBRE		Jeudi 10 SEPTEMBRE		Vendredi 11 SEPTEMBRE
					MENU VEGETARIEN		
M	Quiche lorraine	F	Saucisson / Cornichons	F	Œuf Mimosa	FS	Salade Verte
P	Colin sauce citron	F	Rôti de Porc	FB	Pâtes sauce poivrons	F	Saucisses
MF	Ratatouille	FB	Gratins de courgettes		Emmental râpés	M	Purée de PDT
BS	Raisin	M	Cookies	F	Ananas au sirop	O	Fromage blanc / Coulis de fruits
Été	Lundi 14 SEPTEMBRE		Mardi 15 SEPTEMBRE		Jeudi 17 SEPTEMBRE		Vendredi 18 SEPTEMBRE
			MENU VEGETARIEN				
M	Pizza Jambon / Fromage	A	Houmous	FM	Concombre à la grecque	F	Salade Verte
F	Poulet	A	Friand fromage	A	Poisson sauce basilic	M	Hachis Parmentier
MB	Flan de brocoli	F	Haricots Verts persillés	A	Riz	BS	Poire
B	Abricot		Crème dessert à la Vanille	MB	Tarte aux pommes		
Automne	Lundi 21 SEPTEMBRE		Mardi 22 SEPTEMBRE		Jeudi 24 SEPTEMBRE		Vendredi 25 SEPTEMBRE
							MENU VEGETARIEN
PM	Salade de Perles Marine	PM	Rillettes de Thon	MF	Salade composée	F	Salade de lentilles / carottes
F	Sauté de dinde à la crème	A	Cordon Bleu	LBM	Boulettes 2 viandes	M	Risotto aux champignons
F	Carottes Vichy	MF	Flan de courge	A	Semoule	O	Faisselle
O	Yaourts Nature	F	Raisin	AM	Fondant au chocolat		
	Lundi 28 Septembre		Mardi 29 Septembre		Jeudi 01 OCTOBRE		Vendredi 02 OCTOBRE
F	Tomate / Vinaigrette	M	Cake jambon / olives	FS	Salade verte		MENU VEGETARIEN
F	Sauté de porc	MA	Pâtes sauce carbonara	P	Poisson sauce tomate	A	Salade de Petit Épeautre
A	Potatoes		Emmental râpés	A	Ebly	A	Panés Végétale
O	Fromage	BS	Pomme	MB	Salade de fruit	A	Gratins de brocolis / Chou-Fleur
B	Fruit					O	Fromage blanc

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. 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)