

Menus des restaurants scolaires - CEILLAC - RISOUL - St CRÉPIN - VARS - JUIN/JUILLET 2025



CUISINE CENTRALE RISOUL



Bien manger à l'école
c'est apprendre à bien grandir



Eté	Lundi 23 JUIN	Eté	Mardi 24 JUIN	Eté	Jeudi 26 JUIN	Eté	Vendredi 27 JUIN
	« Menu végétarien »			Camargue	« Les plats de nos régions »		
MFSA	Carottes râpées	FA	Concombre à la Grecque	MFSA	Salade méditerranéenne	BA	Œuf mimosa
MFSA	Lasagne végétale	MFSA	Poulet pané	MPA	Cabillaud Camarguais	MFA	Roti de bœuf à l'anglaise
MA	Cookies aux pépites de chocolat de Lolie et Lisa - Vars	MFSA	Poêlée de légumes	MOA	Riz de Camargue	MFSA	Pomme duchesse
		MFSA	Salade de fruits de saison	MA	Fougasse d'Aigue Morte		Fraise et Chantilly de Paul et Florian - Risoul
Eté	Lundi 30 JUIN	Eté	Mardi 01 JUILLET	Eté	Jeudi 03 JUILLET	Eté	Vendredi 04 JUILLET
MFS	Melon Charentais	MFSA	Radis beurre/croque sel de Raphaël - Ceillac	MA	La Pizza et salade verte de Calie - Risoul	S	« Le pique-nique de fin d'année »
MFA	Hachi Parmentier	MFFSA	Escalope à la crème et haricots verts d'Océane - St Crépin	MFFSA	Tomate farcies	MPA	Pastèque
MFSA	Salade verte			MBFSA	Semoule aux légumes	MF	Casse-croute au thon
MA	Pudding arrangé de Nohay et Maylina - Vars	BA	Yaourt de la ferme de Chagne	MOSA	Pomme au four de Péma et Juliette - Risoul		Poulet froid
						S	Chips
							Banane

Bonnes vacances d'été à toutes et à tous



Merci à Péma, Inès, Naël, Océane, Louise, Coline, Juliette, Calie, Luna, Malou, Florian, Lucas, Alex, Paul, Livio, Jade, Victoria, Saul, Emma, Liam, Nolan, Celya, Arthur, Marlon, Edenn, Ethan, Charlotte, Valentin, Thomas, Ambre, Lolie, Lisa, Mia, Gaspard, Pépin, Ninon, Tyméo, Maksim, Baptiste, Keylia, Clara, Nino, Nicolas, Lohan, Romy, Stacey, Raphaël, Nohay, Maylina et Elsa pour vos délicieuses recettes gourmandes de cette année scolaire !!!



Légende : M = Fait cuisine / F = Viande Française / P = Primeurs France / B = Produits BIO / L = Label rouge/Bleu Blanc Coeur / 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)