

## Menus des restaurants scolaires – RISOUL SEPTEMBRE 2025

### BONNE RENTREE SCOLAIRE 2025 – 2026

Été	Lundi 01 SEPTEMBRE		Mardi 02 SEPTEMBRE		Jeudi 04 SEPTEMBRE		Vendredi 05 SEPTEMBRE
					<b>MENU VEGETARIEN</b>		
<b>MF</b>	Salade tomates / Mozza	<b>FBO</b>	Salade de petit Épeautre	<b>OAB</b>	Œuf Mimosas	<b>FBMS</b>	Salade César
<b>F</b>	Saucisses	<b>FA</b>	Escalope de Poulet Viennoise	<b>A</b>	Pâtes	<b>MA</b>	Croque-Monsieur
<b>FS</b>	Purée de Pommes de Terre	<b>A</b>	Haricots verts en Persillade	<b>FM</b>	Poêler de Poivrons	<b>MB</b>	Crumble Fruits Rouge
<b>MFOB</b>	Compote	<b>BOF</b>	Poire	<b>O</b>	Fromage		
				<b>F</b>	Pastèque		
Été	Lundi 08 SEPTEMBRE		Mardi 9 SEPTEMBRE		Jeudi 11 SEPTEMBRE		Vendredi 12 SEPTEMBRE
			<b>MENU VEGETARIEN</b>				
<b>F</b>	Melon	<b>M</b>	Taboulé	<b>F</b>	Radis / Beurre salé	<b>MA</b>	Salade Niçoise
<b>FL</b>	Roti de Porc	<b>MFA</b>	Lasagne Ricotta Epinarads	<b>A</b>	Cordon Bleu	<b>MLF</b>	Boulette de Bœuf
<b>FB</b>	Gratin courgettes Pommes de terre	<b>MA</b>	Mousse au Chocolat	<b>FS</b>	Carottes sautées	<b>A</b>	Semoule
<b>O</b>	Yaourts			<b>MA</b>	Cookies	<b>FB</b>	Raisin
Été	Lundi 15 SEPTEMBRE		Mardi 16 SEPTEMBRE		Jeudi 18 SEPTEMBRE		Vendredi 19 SEPTEMBRE
	<b>MENU VEGETARIEN</b>						
<b>FB</b>	Carottes rapées	<b>FO</b>	Salade verte toast de chèvre	<b>M</b>	Pizza Jambon / Fromage	<b>PMA</b>	Rillettes de thon
<b>A</b>	Chili Végétarien	<b>P</b>	Filet de Poisson	<b>FA</b>	Poulet Curry Coco	<b>A</b>	Tortellini farcie
<b>A</b>	Riz	<b>A</b>	Ebly	<b>MF</b>	Flan de légumes	<b>A</b>	Emmental râpé
<b>O</b>	Yaourt	<b>MA</b>	Fondant au chocolat	<b>MOF</b>	Salade de Fruits	<b>MFOB</b>	Compote
Automne	Lundi 22 SEPTEMBRE		Mardi 23 SEPTEMBRE		Jeudi 25 SEPTEMBRE		Vendredi 26 SEPTEMBRE
					<b>MENU VEGETARIEN</b>		
<b>FA</b>	Tarte aux légumes	<b>F</b>	Salade Verte	<b>FM</b>	Concombre à la grecque	<b>FL</b>	Macédoines de légumes
<b>P</b>	Poisson façon meunière	<b>MF</b>	Burger Maison	<b>MA</b>	Dahl de lentilles	<b>AF</b>	Pâtes Bolognaise
<b>A</b>	Petits Pois et lardons	<b>A</b>	Frites	<b>A</b>	Riz	<b>A</b>	Emmental râpées
<b>A</b>	Crème dessert	<b>BOMF</b>	Pommes au four	<b>AFM</b>	Tarte aux prunes	<b>O</b>	Yaourts
<b>B</b>	Pêche						

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)