

Menus des restaurants scolaires – RISOUL NOVEMBRE 2025



Automne	Lundi 03 NOVEMBRE		Mardi 04 NOVEMBRE		Jeudi 06 NOVEMBRE		Vendredi 07 NOVEMBRE
	« Menu végétarien »						
		MBF	Potage de légumes	MF	Carottes râpées	AB	Cœufs Mimosa
MFA	Salade Concombre / Betterave	MFL	Sauté de veau	A	Poisson Panés	AFM	Lasagne
MFAS	Gratin de légumes	MF	Haricots verts et pommes de terre	AB	Riz aux légumes	AFM	Bolognaise
O	Faisselle	BF	Pommes Golden	SMA	Tarte aux Poires	BO	Fromage
						BS	Raisin
Automne	Lundi 10 NOVEMBRE		Mardi 11 NOVEMBRE		Jeudi 13 NOVEMBRE		Vendredi 14 NOVEMBRE
					« Menu Végétarien »		
FB	Salade Niçoise			MAF	Taboulé	PAM	Rillettes de Sardines
A	Nuggets de poulet		FÉRIÉ	A	Steak Végétale	MF	Daube de Bœuf
FS	Carottes en persillade			MFA	Gratin Dauphinois	A	Pâtes
MA	Sablé à la confiture			A	Crème dessert au Caramel	O	Yaourts
Automne	Lundi 17 NOVEMBRE		Mardi 18 NOVEMBRE		Jeudi 20 NOVEMBRE		Vendredi 21 NOVEMBRE
					« Menu Végétarien »		
PMA	Salade de Perles Marines	MF	Salade Composer	MFS	Quiche aux poireaux	AFF	Macédoine de légumes
PA	Poisson façon meunière	A	Escalope de Poulet Viennois	FM	Poêler de Poivrons	F	Sauté de Dinde
A	Riz	MFBS	Flan de Butternut / Châtaigne	A	Pennes	A	Polenta
MA	Mousse aux chocolat	A	Vache Qui Rit	O	Fromage Blanc / Coulis	MSBO	Tarte aux Pommes
		B	Banane				
Automne	Lundi 24 NOVEMBRE		Mardi 25 NOVEMBRE		Jeudi 27 NOVEMBRE		Vendredi 28 NOVEMBRE
			« Menu Végétarien »				
MA	Potage de Perles	MF	Salade Mexicaine	F	Radis / Beurre Salé	FO	Salade Verte / Noix / Bleu
MAF	Croque-Monsieur / S,Verte	MAS	Lasagne de légumes	MF	Boulette 3 Viandes	MA	Chili Con Carne
MA	Cookies au Caramel	O	Yaourts Nature	A	Semoule	A	Riz Basmati
				O	Brie	M	Flan Pâtissier
				F	Kiwi		

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)

