

Menus des restaurants scolaires RISOUL - FÉVRIER 2026



HIVER	Lundi 02 FÉVRIER		Mardi 03 FÉVRIER		Jeudi 05 FÉVRIER		Vendredi 06 FÉVRIER
			« Menu végétarien »				
O	Rosette / Cornichons	A	Œuf Mimosa	MA	Cake Jambon Fromage	MF	Macédoine de légumes
AF	Crêpe Farcie / Salade Verte	A	Steak Végétale	P	Poisson	FM	Civet de Porc
A	Crêpe au Nutella	AB	Polenta	FM	Carottes Sautéées	F	Gratins Dauphinois
		MF	Crumble Poires	O	Fromage Blanc	MF	Compote
HIVER	Lundi 09 FÉVRIER		Mardi 10 FÉVRIER		Jeudi 12 DÉCEMBRE		Vendredi 13 DÉCEMBRE
					« Menu végétarien »		
M A	Quiche d'Hiver	F	Salade Verte	MF	Velouté de Brocoli	PM	Rillettes de Maquereaux
A	Spaghetti Carbo	A	Hamburger	AF	Lasagne de légumes	F	Blanquette de Veau
	Emmental Râpées	A	Frites	M	Moelleux Caramel / Choco Blanc	A	Riz
O	Yaourts	F	Clémentine			O	Fromage
						F	Fruits
HIVER							

BONNES VACANCES DE FÉVRIER A TOUS DU 14/02/2025 - 01/03/2025

Légende : M = Fait cuisine / F = Viande Française / P = 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)