

Menus des restaurants scolaires RISOUL – AVRIL 2026



PRINTEMPS	LUNDI 30 MARS		MARDI 31 MARS		Jeudi 02 AVRIL		Vendredi 03 AVRIL
			« Menu végétarien »				
MA	Tarte chèvre / Miel	MA	Salade lentilles/Feta	MF	Carottes râpées	F	Salade Verte
A	Steak haché	A	Gratins à la Florentine	F	Saucisse/Merguez	F	Sauté de Dinde
A	Pâtes	O	Yaourts Vanille	MA	Riz Espagnol	A	PDT Grenailles
B	Fruits			O	Fromage	MA	Flan Pâtissier
				B	Fruit		
PRINTEMPS	Lundi 06 AVRIL		Mardi 07 AVRIL		Jeudi 09 AVRIL		Vendredi 10 AVRIL
		MFS	Salade de Tomate / Pesto	F	Salade Verte	F	Saucisson / Cornichons
	LUNDI DE PÂQUES	F	Sauté de Poulet Sauce Coco	F	Jambon blanc	M	Pâtes Carbonara
		A	Riz	A	Ebly	B	Emmental râpées
		B	Fruit	O	Fromage	MOB	Compote
				B	Fruit		

Vacances de PÂQUES du 11/04/26 au 26/04/26

PRINTEMPS	Lundi 27 AVRIL		Mardi 28 AVRIL		Jeudi 30 AVRIL		Vendredi 01 MAI
	« Menu végétarien »						
S	Salade Bretonne	A	Houmous	F	Radis / Beurre		
A	Boulgour	F	Rôti de porc	AM	Burger		FÊTE DU TRAVAIL
A	Haricots Verts	F	Gratin de Courgettes	A	Frites		
O	Yaourt Vanille	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 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)