

Menus des restaurants scolaires – RISOUL – MARS 2026

À LA CANTINE, ON SE RESPECTE , ON PARTAGE UN BON REPAS ET UN BON MOMENT, BON APPÉTIT !

Hiver	Lundi 02 MARS		Mardi 03 MARS		Jeudi 05 MARS		Vendredi 06 MARS
					« Menu végétarien »		
MFS	Salade Marocaine	MA	Tarte aux légumes	MF	Coleslaw	MB	Potage de légumes
FA	Rôti de Dinde	PA	Cabillaud, Sauce Aneth	A	Steak Végétale	F	Bœuf
F	Haricots Verts	F	Purée de PDT	O	Lentilles	A	Pâtes
O	Yaourt Nature	A	Crème Dessert	MOB	Compote	O	Fromage
						F	Kiwi
Hiver	Lundi 09 MARS		Mardi 10 MARS		Jeudi 12 MARS		Vendredi 13 MARS
			« Menu végétarien »				
MF	Carottes râpées	AF	Salade Endives/Bleu/Noix	PM	Rillettes de Sardines	F	Salade Verte
MA	Croque Monsieur	A	Panés Végétale	F	Rôti de Porc	MF	Hachis Parmentier
F	Mesclun	A	Gratins de Brocoli	A	Petit Pois Lardons	M	Mousse de Fruits
BO	Pommes	MA	Fondant Chocolat	O	Faisselle		
Hiver	Lundi 16 JANVIER		Mardi 17 MARS		Jeudi 19 MARS		Vendredi 20 MARS
	« Menu végétarien »						
MA	Taboulé	F	Guacamole	PAM	Salade de Perle Marine	FM	Macédoine de légumes
A	Spaghetti	PM	Saumon, Sauce au Herbes	A	Nuggets	MF	Boulette 3 Viande
F	Crème de Carottes	A	Riz	A	Frites	A	Semoule
O	Fromage	MA	Tiramisu	B	Fruit	O	Fromage Blanc
B	Fruits						
Printemps	Lundi 23 MARS		Mardi 24 MARS		Jeudi 26 MARS		Vendredi 27 MARS
					« Menu végétarien »		
A	Friand Jambon Fromage	M	Piémontaise	A	Houmous	MA	Cake Chorizo
FM	Poulet Coco	P	Lieu Noir	F	Risotto poireaux	M	Tartiflette
A	Ebly	MF	Flan de légumes	M	Sauce Pesto	F	Mesclun
MA	Cookies	B	Fruits	MA	Clafoutis cerise	F	Fruits
Printemps	LUNDI 30 MARS		MARDI 31 MARS		JEUDI 02 AVRIL		VENREDI 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	Yaourt Vanille	MA	Riz Espagnol	A	PDT Grenailles
B	Fruits			O	Fromage	M	Flan Pâtissier
				B	Fruits		

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)