

Menus des restaurants scolaires – RISOUL – JUIN – JUILLET 2026

Printemps	Lundi 01 JUIN		Mardi 02 JUIN		Jeudi 04 JUIN		Vendredi 05 JUIN
					« Menu végétarien »		
FP	Salade de Perles Marines	FBMS	Salade César	FBO	Salade de Petit Épeautre	MA	Pizza Jambon-Fromage
FA	Rôti de Dinde	MA	Croque-Monsieur	A	Gratins Pâtes / Pesto	A	Spaghetti Carbonara
MA	Flan de légumes	MB	Compote	OB	Yaourt Nature	BOS	Fruit
MA	Tiramisu						
Printemps	Lundi 08 JUIN		Mardi 09 JUIN		Jeudi 11 JUIN		Vendredi 12 JUIN
			« Menu végétarien »				
MF	Gaspacho	A	Feuilleté Fromage	MFS	Tomate Mozzarella	FA	Rosette / Cornichons
AP	Poisson Panés / Citron	A	Œuf Dur	A	Cordon Bleu	F	Rôti de Porc
A	Riz sauce Tomate	FA	Macédoine de légumes	A	Potatoes	MA	Flan de chou fleur
A	Muffins à la framboise	O	Yaourt Vanille	BOS	Fraises	M	Panna Cotta Fruits
Printemps	Lundi 15 JUIN		Mardi 16 JUIN		Jeudi 18 JUIN		Vendredi 19 JUIN
	« Menu végétarien »						
FM	Concombre à la grecque	MA	Cake Jambon/Olive	SB	Melon	MP	Rillettes
A	Spaghetti Bolo Végétale	F	Saucisses	MF	Poulet Curry sauce Coco	PA	Poisson sauce Basilic
B	Emmental râpées	MS	Ratatouille	A	Riz	A	Pâtes
SB	Melon	MA	Fondant au chocolat	O	Fromage Blanc	A	Emmental râpées
						BS	Fruit
ÉTÉ	Lundi 22 JUIN		Mardi 23 JUIN		Jeudi 25 JUIN		Vendredi 26 JUIN
					« Menu végétarien »		
BAO	Œuf Mimosa	M	Taboulé	F	Salade Verte / Croûtons	MA	Tarte Chèvre-Miel
MF	Poulet à la crème	A	Burger	FM	Risotto Courgette / Pesto	PA	Colin sauce échalotes
A	Pomme Noisette	F	Salade Verte	MBS	Salade de Fruits	MA	Gratins de Brocoli
MS	Tartelette Framboise	S	Pastèque			O	Faisselle
ÉTÉ	LUNDI 29 JUIN		MARDI 30 JUIN		JEUDI 02 JUILLET		VENDREDI 03 JUILLET
			« Menu végétarien »				
M	Salade Piémontaise	A	Houmous	MFS	Tomate Mozzarella / Pesto		
FM	Boulette 3 Viande	A	Panés Végétale / Citron	FM	Bœuf		PIQUE - NIQUE
A	Semoule	MS	Tomates Provençale	F	Carottes		DE FIN D'ANNÉE
O	Fromage	SB	Abricots	MS	Tartelette à la pêche		
SF	Fruit						

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 - Sulfités ... Renseignez-vous auprès du service (PAI)