

Menus des restaurants scolaires - RISOUL OCTOBRE 2026



Automne	Lundi 05 OCTOBRE		Mardi 06 OCTOBRE		Jeudi 08 OCTOBRE		Vendredi 09 OCTOBRE
					Menu végétarien		
M	Potage de légumes	M	Tarte aux légumes	F	Carottes râpées	F	Saucisson / Cornichons
A	Steak Haché	F	Blanquette de Veau	A	Semoule aux légumes	F	Sauté de porc
			Riz		Crème dessert	F	Purée de légumes
MF	Gratins dauphinois	B	Clémentine			O	Tome
M	Mousse de fruits					BS	Raisin
Automne	Lundi 12 OCTOBRE		Mardi 13 OCTOBRE		Jeudi 15 OCTOBRE		Vendredi 16 OCTOBRE
					Menu végétarien		
P	Salade de perles marines	F	Salade Verte	MF	Coleslaw	A	Friand au fromage
F	Cuisse de Poulet	M	Burger	A	Pâtes	A	Poisson panés
F	Haricots Verts	B	Frites	F	Purée de Courge	F	Epinard à la crème
S	Kiwi	MB	Compote	M	Cookies	BS	Poire

VACANCES DE LA TOUSSAINT DU 17/10/26 – 01/11/26

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. 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)