

Menus des restaurants scolaires – RISOUL SEPTEMBRE - OCTOBRE 2026

BONNE RENTRÉE SCOLAIRE 2026-2027

Été	Lundi 31 Août		Mardi 01 SEPTEMBRE		Jeudi 03 SEPTEMBRE		Vendredi 04 SEPTEMBRE
			MENU VEGETARIEN				
		F	Tomate Mozza / Vinaigrette	FM	Macédoine de légumes	M	Quiche lorraine
	VACANCES	A	Panés Végétale	A	Spaghetti Bolognaise	P	Colin sauce citron
		A	Pommes rissolées		Emmental râpés	MF	Ratatouille
		BM	Compote	BFS	Melon	BS	Raisin
Été	Lundi 07 SEPTEMBRE		Mardi 08 SEPTEMBRE		Jeudi 10 SEPTEMBRE		Vendredi 11 SEPTEMBRE
			MENU VEGETARIEN				
F	Saucisson / Cornichons	F	Œuf Mimosa	FS	Salade Verte	M	Pizza Jambon / Fromage
F	Rôti de Porc	FB	Pâtes sauce poivrons	F	Saucisses	F	Poulet
FB	Gratins de courgettes		Emmental râpés	M	Purée de PDT	MB	Flan de brocoli
M	Cookies	F	Ananas au sirop	O	Fromage blanc / Coulis de fruits	B	Abricot
Été	Lundi 14 SEPTEMBRE		Mardi 15 SEPTEMBRE		Jeudi 17 SEPTEMBRE		Vendredi 18 SEPTEMBRE
	MENU VEGETARIEN						
A	Houmous	FM	Concombre à la grecque	F	Salade Verte	PM	Salade de Perles Marine
A	Friand fromage	A	Poisson sauce basilic	M	Hachis Parmentier	F	Sauté de dinde à la crème
F	Haricots Verts persillés	A	Riz	BS	Poire	F	Carottes Vichy
	Crème dessert à la Vanille	MB	Tarte aux pommes			O	Yaourts Nature
Automne	Lundi 21 SEPTEMBRE		Mardi 22 SEPTEMBRE		Jeudi 24 SEPTEMBRE		Vendredi 25 SEPTEMBRE
					MENU VEGETARIEN		
PM	Rillettes de Thon	MF	Salade composée	F	Salade de lentilles / carottes	F	Tomate / Vinaigrette
A	Cordon Bleu	LBM	Boulettes 2 viandes	M	Risotto aux champignons	F	Sauté de porc
MF	Flan de courge	A	Semoule	O	Faisselle	A	Potatoes
F	Raisin	AM	Fondant au chocolat			O	Fromage
						B	Fruit
Automne	Lundi 28 Septembre		Mardi 29 Septembre		Jeudi 01 OCTOBRE		Vendredi 02 OCTOBRE
M	Cake jambon / olives	FS	Salade verte		MENU VEGETARIEN		
MA	Pâtes sauce carbonara	P	Poisson sauce tomate	A	Salade de Petit Épeautre	F	Salade César
	Emmental râpés	A	Ebly	A	Panés Végétale	MA	Croque-Monsieur
BS	Pomme	MB	Salade de fruit	A	Gratins de brocolis / Chou-Fleur	F	Pôlée de courgettes
				O	Fromage blanc	A	Mangue

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)