

RESTAURANT SCOLAIRE VISAN

Menu du 26 janvier au 13 février 2026

Menus végétariens : en application de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 (dite loi Egalim) applicable au 1er novembre 2019 : "les gestionnaires publics ou privés des services de restaurant collective scolaire sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales."

Menus à partir des recommandations du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition

Présence possibles des 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten - crustacés - œufs - poissons - soja - lait - fruits à coques - céleri - moutarde - graines de sésame - anhybride sulfureux et sulfites - lupin - mollusques - arachides

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
26 au 30 janvier	Salade de pois chiches Thon béchamel Haricots plats Fruit	Salade verte Potée au chou Pdt, carottes Saucisses Yaourt	 Repas mexicain Salade à l'avocat Enchiladas Viande hachée / Tortillas Petit pot à la crème	Salade de riz Maïs /olives Rôti de dinde Poêlée de légumes Fruit
du 2 au 6 février	Salade verte Lasagnes bolognaises Fruits au sirop	salade endives/fromage Blanquette de haricots blancs  Compote	Salade de pâtes (Maïs / fromage) Roti de porc Carottes à la crème Salade de fruits	Taboulé de chou-fleur Gratin dauphinois au poisson Flan
09 au 13 février	Menus élaborés par un groupe d'enfants (CE1-CM2) lors d'une commission menus			
	Céleri rave Couscous aux légumes  Semoule Fromage Fruit	Salade verte Poisson à la crème Frites au four Compote	Salade endives Paëlla Poulet Yaourt	Soupe de lentilles Salsifis à la crème Steak haché Banane