

RESTAURANT SCOLAIRE VISAN

Menu du 1^{er} au 25 septembre 2026

Menus végétariens : en application de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 (dite loi Egalim) applicable au 1^{er} 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
1 ^{er} au 4 septembre		Salade verte Pâtes à la bolognaise Fromage râpé Compote	Taboulé Rôti de porc Haricots verts Yaourt	Carottes râpées Curry de poisson Riz Fromage Fruits au sirop
7 au 11 septembre	Salade de tomates/mozzarella Gratin de courgettes béchamel  Blé Pêche au sirop	Concombre Aïoli Pdt carottes Poisson Glace	Betteraves crues Saucisses Lentilles / carottes Flan	Salade de pdt Fromage, olives Rôti de dinde Ratatouille Fruits au sirop
14 au 18 septembre	Salade verte Thon à la tomate Riz Fromage blanc	Salade de pâtes Olives/fromage Bœuf carottes/champignons Salade de fruits	Salade de tomate Soupe au pistou Fromage râpé  Glace	Courgettes râpées/feta Hachis parmentier Compote
21 au 25 septembre	Salade de pois chiches/ Oignons, fromage Sauté de poulet Courgettes Fruit	Salade verte Chili sin carne Riz  Mousse au mascarpone Chocolat	Salade de pdt Cornichons Moussaka Fruit	Concombre Encornets à la tomate Semoule Flan