



Restaurant scolaire - RIALLE



Semaine 19 du lundi 6 mai au vendredi 10 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Feuilleté au fromage	Céleri remoulade			
Carottes râpées vinaigrette	Betterave vinaigrette			
Coquille carbonara* Plat complet	Omelette sauce tomate	FÉRIÉ	FÉRIÉ	FÉRIÉ
-	Haricots verts			
Mimolette	Camembert			
Mousse au chocolat	Fruit de saison			



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés



Restaurant scolaire - RIAILLE



Semaine 20 du lundi 13 mai au vendredi 17 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre rosa	Betterave vinaigrette		Museau vinaigrette ®	Salade coleslaw
Coleslaw	Persillade de pommes de terre		Concombre à la crème	Carottes rapées vinaigrette
Filet de poulet sauce basquaise	Poisson meunière		Chili sin carné *	Pennes Sauce bolognaise*
Tortis	Ratatouille		Riz *	-
Emmental	Edam		Yaourt sucré	plart complet
Fruit de saison	Purée de fruits		Entremet au chocolat	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats compo sés



Restaurant scolaire - RIALLE



Semaine 21 du lundi 20 mai au vendredi 24 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomates vinaigrette		Quiche au fromage	Carottes rapées vinaigrette
	Carottes rapées vinaigrette		Betterave vinaigrette	Salade grecque Concombre, tomate, feta AOP
	Filet de poisson crème ciboulette		Nuggets de blé + dosette ketchup	Hachis Parmentier*
	Riz		Pommes de terre vapeur	Salade verte*
	Yaourt sucré		Camembert	Edam
	Fruit de saison		Fruit de saison	Purée pomme-abricot



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire - RIALLE



Semaine 22 du lundi 27 mai au vendredi 31 mai 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Œufs mayonnaise	Salade indienne		Céleri rémoulade	Poireaux vinaigrette
Macédoine de légumes	Concombre vinaigrette		Salade soleil <small>Pates, tomates, ciboulette, vinaigrette</small>	Carottes rapées vinaigrette
Cordon bleu	Palet montagnard		Paëlla ®*	Jambon grill au caramel ®
Purée de chou-fleur	Petit pois		- Plat complet	Boulgour
Yaourt sucré	Brie		Fromage de brebis	Fromage blanc sucré
Barre bretonne	Purée de fruits		Flan patissier	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable



Restaurant scolaire - RIAILLE

Semaine 23 du lundi 3 juin au vendredi 7 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Salade piémontaise végétarienne		Betterave vinaigrette	Mortadelle ®
Melon	Pâté de campagne ®		Salade coleslaw	Concombre à la crème
Lentilles à l'indienne*	Poisson blanc sauce ciboulette		Raviolis sauce tomate*	Omelette sauce tomate
Riz *	Carottes au beurre		- Plat complet	Duo de haricots
Edam	Yaourt sucré		Camembert	Saint Nectaire
Flan caramel	Fruit de saison		Entremet vanille	Purée de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire - RIAILLE



Semaine 24 du lundi 10 juin au vendredi 14 juin 2024







LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Paté de campagne	Œufs durs mayonnaise		 Salade grecque	Champignons à la grecque
Taboulé	 Salade du pêcheur Pdt, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise		Betterave vinaigrette	 Salade Napoléon pâtes, tomates, maïs, vinaigrette
Emincé de dinde à la crème	Boulette de boeuf sauce tex Mex		Couscous végétarien + boulettes de soja*	 Riz bolognaise
Purée de panais	Ratatouille		- Plat complet	- Plat complet
Mimolette	Madame Loïk		Emmental	Petit suisse sucré
 Fruit de saison	Crème vanille		Mousse au chocolat	 Purée de fruit



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certifié



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable



Restaurant scolaire - RIAILLE

Semaine 25 du lundi 17 juin au vendredi 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Persillade de pdt	Macédoine de légumes		Mortadelle ®	Riz au thon
Betterave vinaigrette	Melon		Taboulé	Entrée du chef
Jambon grill sauce forestière ®	Filet de poisson sauce oseille		Coquillettes Sauce bolognaise végétarienne*	Paupiette de veau au jus
Purée de patate douce	Brocolis		-	Petits pois
Yaourt sucré	Bûchette de chèvre		Plat complet	Camembert
Biscuit sec	Purée de fruits		Fruit de saison	Purée pomme banane



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
composés

Certifié



Restaurant scolaire - RIALLE

Semaine 26 du lundi 24 juin au vendredi 28 juin 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Choux fleur sauce aurore	Lentilles au thon		Taboulé	Betterave vinaigrette
Carottes râpées vinaigrette	Salade piémontaise au jambon ®		Salade de maïs Mais, salade verte	Melon
Hachis végétarien*	Poisson meunière + citron		Burger + dosette de ketchup	Cordon bleu
Salade verte	Haricots beurre		Frites	Gratin de choux fleurs et de pdt
Yaourt sucré	Petit suisse sucré		Yaourt sucré	Saint Paulin
Purée pomme abricot	Fruit de saison		Donuts	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés



Plat élaboré par nos chefs




























pêche durable



Restaurant scolaire - RIAILLE

Semaine 27 du lundi 1 juillet au vendredi 5 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI							
Taboulé	Concombre vinaigrette 		Tomates vinaigrette 	Melon							
Céleri rémoulade 	 Œufs durs sauce Aïoli		Betterave vinaigrette  	Tomate							
Boulette de bœuf sauce brune	Knack de volaille		Sauté de dinde sauce à la moutarde 	Jambon blanc							
Carottes au beurre  	 Petits pois		Ebly 	Chips							
Chanteneige	Brie		 <i>Saint Nectaire</i>	Gateau							
Flan caramel	 Fruit de saison		 Fruit de saison	Fruit de saison							
						 Produit Bleu Blanc Cœur	 pêche durable	 Produit biologique	 Produit AOP		* Plats composés