

La Roche Vineuse Restaurant scolaire Menus du 26 avril au 4 juin 2021

Lundi 26 avril Végétarien	Mardi 27 avril	Jeudi 29 avril	Vendredi 30 avril
Carottes râpées au cumin (*9-14)	Concombres (*9-14)	Salade de pomme de terre (*9-14)	Chou râpé (*9-14)
Lentilles BIO CC	Tomato fish (*6)	Sauté de veau	Poulet à la Gaston Gérard (*1 -9-14)
Haricots verts	Pâtes BIO CC (*3)	Ratatouille	Riz
Yaourt nature BIO (*1)	Fromage (*1)	Petit suisse (*1)	Fromage (*1)
Brownies (*2-3-5)	Crème vanille (*1)		Fruit

Lundi 3 mai Végétarien	Mardi 4 mai	Jeudi 6 mai	Vendredi 7 mai BIORCC
Salade verte (*9-14)	Salade de pâtes, olives, échalotes et tomates (*3 -9-14)	Avocat (*9-14)	Salade de riz dés de jambon (*9-14)
Omelette des pommes de terre et tomates (*1-2)	Rôti de porc	Filet de colin sauce crevettes (*6- 7)	Bœuf BIO CC
Fromage (*1)	Epinards	Ebly (*3)	Carottes
Fruit	Fromage BIO (*1)	Fromage (*1)	Yaourt RCC (*1)
	Fruit cuit	Clafouti (*1-2-3)	

Lundi 10 mai	Mardi 11 mai	Jeudi 13 mai	Vendredi 14 mai
Betteraves rouges râpées BIO CC (*9-14)	Salade mexicaine BIO CC (*6- 9-14)	FERIE	
Crêpine de porc CC	Sauté de dinde à la provençale		
Petits pois	Gratin de chou-fleur		
Fromage frais (*1)	Fruit		

Lundi 17 mai	Mardi 18 mai	Jeudi 20 mai Végétarien	Vendredi 21 mai
Salade verte (*9-14)	Macédoine de légumes (*9-14)	Avocat (*9-14)	Salade de perles (*3- 9-14)
Tajine d'agneau	Saucisses de canard	Spaghettis sauce tomate et fromage râpé (*1- 3)	Cordon bleu (*3)
Sarrasin	Brocolis		Carottes vichy
Fromage (*1)	Yaourt (*1)	Fruit	Fromage (*1)
Fruit			Crème vanille (*1)

Nos repas sont confectionnés dans le respect des recommandations pour l'équilibre alimentaire, la découverte des goûts et la saisonnalité. Nos menus sont susceptibles de changer selon les possibilités d'approvisionnement. Tel. 03 85 36 64 63.

R : agriculture Raisonnée / CC : Circuit Court / Viande bovine d'origine française

*Allergènes : 1.lait 2.œuf 3.gluten 4.arachide 5.fruits à coque 6.poisson
8.mollusques 9.moutarde 10.sésame 11.céleri 12.lupin 13.soja 14.sulfites



La Roche Vineuse Restaurant scolaire Menus du 26 avril au 4 juin 2021

Lundi 24 mai	Mardi 25 mai	Jeudi 27 mai	Vendredi 28 mai
FERIE	Salade de riz et surimi (*9-14)	Salade de lentilles BIO CC (*9-14)	Tomates en salade (*9-14)
	Escalope de volaille au chorizo et à la crème (*1)	Poisson sauce béarnaise (*6)	Bœuf braisé BIO CC (*3)
	Haricots beurre	Epinards	Purée de pommes de terre (*1)
	Petits suisses aromatisés (*1)	Yaourt CC (*1)	Fromage (*1)
		Fruit	Liégeois au chocolat (*1)

Lundi 31 mai Végétarien	Mardi 1 ^{er} juin	Jeudi 3 juin	Vendredi 4 juin
Salade verte (*9-14)	Concombres (*9-14)	Salade de quinoa (*9-14)	Melon
Gratin de légumes (*1-2-3)	Filet de Merlu pané (*6)	Moussaka (*1)	Sauté de porc aux olives
	Riz		Gratin dauphinois (*1)
Fromage (*1)	Fromage (*1)	Fruit	Yaourt BIO (*1)
Gâteau aux fruits (*2-3)	Compote CC		

Nos repas sont confectionnés dans le respect des recommandations pour l'équilibre alimentaire, la découverte des goûts et la saisonnalité. Nos menus sont susceptibles de changer selon les possibilités d'approvisionnement. Tel. 03 85 36 64 63.

R : agriculture Raisonnée / CC : Circuit Court / Viande bovine d'origine française

*Allergènes : 1.lait 2.œuf 3.gluten 4.arachide 5.fruits à coque 6.poisson
8.mollusques 9.moutarde 10.sésame 11.céleri 12.lupin 13.soja 14.sulfites

