

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 | |
| Crépine 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

