

La Roche Vineuse Restaurant scolaire Menus du 7 juin au 6 juillet 2021

Lundi 7 juin Végétarien	Mardi 8 juin	Jeudi 10 juin	Vendredi 11 juin
Salade de tomates (*9-14)	Salade de lentilles BIO CC (*9-14)	Salade de betteraves rouges (*9-14)	Taboulé (*9-14)
Paella végétarienne	Grillade de porc sauce charcutière CC	Poisson crème sauce aneth (*6/1)	Steak de bœuf BIO
	Méli mélo de haricots	Ebly (*3)	Courgettes persillées
Fromage (*1)	Fromage (*1)	Fromage (*1)	Yaourt (*1)
Fruit	Fruit	Gâteau aux pommes (*1/2/3)	

Lundi 14 juin	Mardi 15 juin Végétarien	Jeudi 17 juin	Vendredi 18 juin
Concombres (*9-14)	Salade de pommes de terre (*9-14)	Chou-fleur en salade (*9-14)	Macédoine (*9-14)
Couscous merguez légumes (*3)	Quiche sans pâte aux fromages BIO (*1)	Sauté de volaille crème et estragon (*1)	Filet de poisson pané (*6)
Petit suisse BIO (*1)	Carottes	Petit épeautre	Epinards
	Fruit	Yaourt CC (*1)	Fromage (*1)
			Fruit

Lundi 21 juin Végétarien	Mardi 22 juin	Jeudi 24 juin	Vendredi 25 juin
Carottes au cumin (*9-14)	Salade de riz (*9-14)	Salade de petits pois à la menthe (*9-14)	Salade verte (*9-14)
Pâtes BIO CC sauce tomate et emmenthal râpé (*1/3)	Cordon bleu (*1)	Saucisses de porc CC	Bœuf BIO CC
	Brocolis	Ratatouille	Haricots blancs
Cake BIO (*1/2/3)	Compote CC	Fromage (*1)	Fromage blanc (*1)
		Fruit	Fruit

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 7 juin au 6 juillet 2021

Lundi 28 juin Végétarien	Mardi 29 juin	Jeudi 1 ^{er} juillet	Vendredi 2 juillet
Salade de quinoa tomates maïs carottes (*9-14)	Salade de haricots verts (*9-14)	Avocat (*9-14)	Salade de pâtes BIO CC au thon (*3- 6-9-14)
Fritata tomates basilic et fromage de chèvre (*1/2)	Bœuf braisé BIO CC Purée de pommes de terre (*1)	Filet de colin à la sauce tomate épicée (*6)	Steak de volaille (*1) Gratin de salsifis (*1/3)
Fruit	Yaourt CC (*1)	Fromage (*1) Clafouti BIO (*1-2-3)	Petit suisses (*1)

Lundi 5 juillet	Mardi 6 juillet		
Salade de tomates (*9-14)	Radis beurre (*1)	Bonnes vacances	
Poulet rôti	Sauté de veau à la crème et chorizo (*1)		
Frites	Riz		
Fromage BIO (*1)	Glace (*1)		
Fruit			

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

