

La Roche Vineuse Restaurant scolaire

Menus du 2 septembre au 1^{er} octobre 2021



Lundi	Mardi	Jeudi 2 septembre	Vendredi 3 septembre
		Carottes râpées (*9-14)	Pâté croute CC (*3)
		Tomato Fish (*6)	Sauté de veau
		Petits pois	Gratin de courgettes CC (*1)
		Yaourt BIO (*1)	Fruit

Lundi 6 septembre Menu RCC	Mardi 7 septembre Végétarien	Jeudi 9 septembre Menu créole	Vendredi 10 septembre
Tomates en salade CC (*9-14)	Taboulé (*3 - 9-14)	Salade verte crevettes avocat pamplemousse (*7 - 9-14)	Salade de lentilles BIO CC (*9-14)
Saucisses CC	Quiche sans pâte aux fromages (*1)	Poulet coco curry	Filet de colin (*6)
Pâtes BIO CC (*3)	Haricots verts	Riz créole	Carottes CC
Yaourt CC (*1)	Fruit	Blanc Manger Mangue (*1)	Fromage (*1) Fruits au sirop

Lundi 13 septembre	Mardi 14 septembre	Jeudi 16 septembre Végétarien	Vendredi 17 septembre
Concombres (*9-14)	Salade mexicaines (*6-9-14)	Salade de pâtes BIO CC tomates olives (*3 -9-14)	Macédoine de légumes (*9-14)
Daube de bœuf	Poulet au romarin	Œufs durs	Saucisses de bœuf BIO CC
Pommes de terre boulangères	Ratatouille	Epinards (*1)	Gratin de salsifis (*1- 2)
Yaourt nature sucré (*1)	Fromage (*1) Fruit	Fromage (*1) Crumble aux fruits rouges (*3)	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 7. Crustacés 8.mollusques 9.moutarde 10.sésame 11.céleri 12.lupin 13.soja 14.sulfites

La Roche Vineuse Restaurant scolaire Menus du 2 septembre au 1^{er} octobre 2021



Lundi 20 septembre	Mardi 21 septembre	Jeudi 23 septembre	Vendredi 24 septembre Végétarien
Salade chou pommes CC (*9-14)	Salade de pommes de terre moutarde à l'ancienne (*9-14)	Céleri en salade CC (*9-11-14)	Avocat (*9-14)
Poisson blanc sauce poivron (*6)	Roti de porc CC	Poulet rôti	Lentilles BIO CC
Epeautre	Brocolis	Pommes noisettes	Haricots verts
Yaourt CC (*1)	Fromage CC (*1)	Fromage blanc (*1)	Fromage (*1)
	Fruit CC		Gâteau au chocolat (*1-2-3)

Lundi 27 septembre Végétarien	Mardi 28 septembre	Jeudi 30 septembre	Vendredi 1 ^{er} octobre
Œufs durs mayonnaise (*2-9-14)	Salade de betteraves rouges (*9-14)	Salade d'ebly surimi (*3-7-9-14)	Salade verte (*9-14)
Couscous et ses légumes (*3)	Pain de thon sauce tomate (*2-3-6)	Steak de volaille	Bœuf braisé BIO CC
	Riz	Choufleur en gratin (*1)	Flageolet
Petit suisse (*1)	Fromage (*1)	Fruit CC	Yaourt BIO (*1)
	Mousse au cassis (*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 7. Crustacés
8.mollusques 9.moutarde 10.sésame 11.céleri 12.lupin 13.soja 14.sulfites