

La Roche Vineuse Restaurant scolaire Menus du 29 novembre au 17 décembre 2021

Lundi 29 novembre	Mardi 30 novembre Végétarien	Jeudi 2 décembre	Vendredi 3 décembre
Soupe de potiron CC	Salade d'endives (*9-14)	Salade de lentilles BIO CC (*9-14)	Salade verte (*9-14)
Boulettes d'agneau	Gratin de quenelles (*1- 2 - 3)	Sauté de volaille CC crème et chorizo (*1)	Baccalao (*6)
Couscous et ses légumes (*3)	Julienne de légumes	Meli Mélo de haricots	
Petit suisse (*1)	Fruit	Fromage blanc (*1)	Fromage (*1)
Fruit			Fruit

Lundi 6 décembre	Mardi 7 décembre	Jeudi 9 décembre Végétarien	Vendredi 10 décembre
Chou rouge en salade (*9-14)	Jambon blanc beurre (*1)	Carottes râpées (*9-14)	Salade de perle (*3-9-14)
Sauté de veau	Poulet rôti CC	Gratin de patates douces (*1-2)	Steak haché de bœuf BIO CC
Riz	Chou-fleur		Ratatouille
Yaourt aux fruits (*1)	Fromage (*1)	Fruit	Yaourt CC (*1)
	Gâteau aux fruits (*1-2-3)		

Lundi 13 décembre	Mardi 14 décembre	Jeudi 16 décembre Végétarien	Vendredi 17 décembre
Chou-fleur en salade (*9-14)	Salade de riz (*9-14)	Taboulé (*3-9-14)	Menu de Noel
Poisson meunière (*6)	Bœuf BIO CC carottes	Quiche sans pâte aux légumes (*1-2)	
Pâtes BIO CC (*3)	Yaourt (*1)	Haricots verts	
Fromage blanc (*1)		Fruit	
Fruit RCC			

BONNES VACANCES

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

