

La Roche Vineuse Restaurant scolaire Menus du 4 au 22 octobre 2021

Lundi 4 octobre Végétarien	Mardi 5 octobre	Jeudi 7 octobre	Vendredi 8 octobre
Betteraves rouges (*9-14)	Concombres (*9-14)	Salade de tomates (*9-14)	Salade de mâche (*9-14)
Raviolis provençales (*3) et fromage râpé (*1)	Goulasch bœuf BIO CC	Paella poisson et chorizo (*6)	Paupiette de volaille
	Gratin pommes de terre et fenouil CC (*1)		Haricots verts
Fruit	Petit suisse (*1)	Fromage (*1)	Gâteau ardéchois (*1/2/3)
		Fruit	

Lundi 11 octobre	Mardi 12 octobre Végétarien	Jeudi 14 octobre	Vendredi 15 octobre
Chou-fleur vinaigrette (*9-14)	Salade d'endives aux pommes (*9-14)	Saucisson de bœuf BIO CC	Coleslaw (*9-14)
Poisson sauce oseille (*6/1)	Gnocchi sauce pesto (*1-3)	Poulet rôti (*1) CC	Crêpinettes de porc CC
Boulghour (*3)	Fromage (*1)	Haricot beurre	Flageolets
Fromage (*1)	Fruit au sirop	Yaourt sucré (*1)	Yaourt CC (*1)
Fruit			Fruit CC

Lundi 18 octobre	Mardi 19 octobre	Jeudi 21 octobre	Vendredi 22 octobre Végétarien Halloween
Salade de pois chiche maïs (*9-14)	Carottes râpées (*9-14) RCC	Salade de petits pois (*9-14)	Soupe sanguine aux croutons (*3)
Saucisson à cuire CC	Sauté de bœuf CC (*1)	Steak de volaille	Pâtes de couleur (*1/3) Et fromage râpé (*1)
Poêlée de courgettes	Potatoes	Epinards	
Fromage (*1)	Yaourt aux fruits (*1)	Fromage (*1)	Tarte à la citrouille (*1/2/3)
Fruit		Fruit	

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

