

La Roche Vineuse Restaurant scolaire Menus du 28 février au 15 avril 2022

Lundi 28 février Végétarien	Mardi 1 ^{er} mars	Jeudi 3 mars	Vendredi 4 mars
Salade de pâtes BIO CC olives et maïs (*1 -10-12)	Céleri vinaigrette (*9-10-12)	Salade d'endives pommes et fromage (*7- 10-12)	Salade de pomme de terre CC (*10-12)
Clafouti au fromage (*1-3-7)	Poulet CC Gaston Gérard (*1-7-10-12)	Filet de poisson pané (*1- 3-4)	Sauté de bœuf BIO CC VBF (*1)
Julienne de légumes	Riz	Brocolis	Choux fleur
Fruit	Fruit	Gâteau aux pépites de chocolat (*1- 3-7)	Yaourt sucré (*7)

Lundi 7 mars	Mardi 8 mars Végétarien	Jeudi 10 mars	Vendredi 11 mars
Salade mexicaine (*4-10-12)	Salade de chou au curry (*10-12)	Salade verte (*10-12)	Carottes râpées (*10-12)
Saucisse CC	Raviolis de légumes (*1-3)	Poulet rôti CC (*1-3-4)	Lasagne saumon épinards (*1-4-7)
Gratin de salsifis (*1-7)		Petits pois	
Crème vanille (*1-7)	Yaourt CC (*7)	Fromage (*7)	Petit suisse sucré (*7)
	Fruit	Pomme cuite CC	

Lundi 14 mars	Mardi 15 mars	Jeudi 17 mars Végétarien	Vendredi 18 mars
Quinoa en salade (*1-10-12)	Haricots verts vinaigrette (*10-12)	Betteraves rouges (*10-12)	Taboulé (*1-10-12)
Sauté de veau CC au chorizo VBF (*1)	Poisson sauce citron (*1/4)	Pâtes à la sauce tomate (*1)	Steak de volaille (*1)
Gratin de poireaux (*1-7)	Epeautre (*1)		Carottes BIO CC
Fruit	Fromage blanc (*7)	Fromage (*7)	Yaourt CC (*7)
		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.gluten 2.crustacés 3.oeufs 4.poissons 5.arachides 6.soja 7.lait
8.fruits à coque 9.céleri 10.moutarde 11.graines de sésame 12.sulfites 13.lupin
14.moullusques

La Roche Vineuse Restaurant scolaire Menus du 28 février au 15 avril 2022

Lundi 21 mars	Mardi 22 mars	Jeudi 24 mars Végétarien	Vendredi 25 mars
Salade de lentilles BIO CC (*10-12)	Brocolis vinaigrette (*10-12)	Salade verte (*10-12)	Coleslaw (*10-12)
Grillade de porc CC	Sauté de bœuf à la provençale BIO CC (*1) VBF	Tartiflette végétarienne (*1-3-7)	Sauté de canard CC (*1)
Ratatouille	Haricots grains		Purée de patate douce (*7)
Petit suisse (*7)	Fromage (*7)		Fromage (*7)
Fruit	Compote CC	Fruit	Liégeois au chocolat blanc (*7)

Lundi 28 mars	Mardi 29 mars	Jeudi 31 mars	Vendredi 1 ^{er} avril Végétarien
Salade d'endives aux pommes (*10-12)	Avocat (*10-12)	Salade de riz (*10-12)	Chou fleur vinaigrette (*10-12)
Filet de poisson sauce oseille (*1-4)	Hachi parmentier de bœuf VBF (*7)	Sauté de volaille (*1)	Gratin de quenelles CC (*1-3-7)
Ebly (*1)		Méli mélo de haricots	
Yaourt BIO (*7)	Fruits au sirop	Tarte chocolat framboise (*1-3-7)	Fromage (*7)
			Fruit

Lundi 4 avril Végétarien	Mardi 5 avril	Jeudi 7 avril	Vendredi 8 avril
Betteraves en salade (*10-12)	Salade d'ebly aux dés de jambon (*1-10-12)	Salade verte (*10-12)	Salade de pomme de terre CC (*10-12)
Lentilles BIO CC carottes	Poulet rôti CC	Gratin de pâtes au poisson (*1-4-7)	Bœuf braisé BIO CC (*1) VBF
	Brocolis		Gratin de salsifis (*1-7)
Fromage blanc (*7)	Fromage (*7)	Fruits au sirop	Fruit
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.gluten 2.crustacés 3.oeufs 4.poissons 5.arachides 6.soja 7.lait
8.fruits à coque 9.céleri 10.moutarde 11.graines de sésame 12.sulfites 13.lupin
14.moullusques

La Roche Vineuse Restaurant scolaire Menus du 28 février au 15 avril 2022

Lundi 11 avril	Mardi 12 avril Végétarien	Jeudi 14 avril Menu Amérique	Vendredi 15 avril
Céleri rémoulade (*9- 10-12)	Salade verte (*10-12)	Salade de haricots rouges (*4- 10-12)	Salade de pois-chiche (*10-12)
Steak haché BIO CC VBF	Lasagne de légumes (*1-7)	Nuggets de poulet sauce BBQ (*1-7)	Poisson à la provençale (*4)
Riz		Potatoes	Epinards (*7)
Yaourt CC (*7)	Fromage blanc (*7)	Brownie (*1-3-7-8)	Compote CC
	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.gluten 2.crustacés 3.oeufs 4.poissons 5.arachides 6.soja 7.lait
8.fruits à coque 9.céleri 10.moutarde 11.graines de sésame 12.sulfites 13.lupin
14.moullusques