

La Roche Vineuse Restaurant scolaire Menus du 2 mai au 7 juillet 2022



Lundi 2 mai	Mardi 3 mai	Jeudi 5 mai Végétarien	Vendredi 6 mai
Concombres (*10-12)	Salade mexicaine au thon (*4-10-12)	Salade verte (*10-12)	Salade de pomme de terre RCC et haricots verts (*10-12)
Sauté de volaille CC (*1)	Saucisse CC	Croziflette végétarienne (1-7)	Filet de poisson pané (*1-3-4)
Riz	Carottes		Courgettes
Fromage (*7)	Petit suisse (*7)	Fruit au sirop	Fromage (*7)
Fruit			Fruit CC

Lundi 9 mai	Mardi 10 mai Végétarien	Jeudi 12 mai	Vendredi 13 mai
Salade d'endives (*10-12)	Carottes râpées œufs durs (*3-10-12)	Macédoine de légumes (*10-12)	Avocat (*10-12)
Sauté de veau CC à la provençale (*1) VBF	Raviolis de légumes sauce tomate (*1-3)	Tomato fish (*1-3-4)	Grillage de porc CC
Flageolets		Haricots verts	Petits pois
Yaourt CC (*7)	Fromage (*7)	Fromage (*7)	Fromage blanc sucré (*7)
	Compote CC	Fruit	

Lundi 16 mai Végétarien	Mardi 17 mai Menu AFRIQUE	Jeudi 19 mai	Vendredi 20 mai
Salade de lentilles BIO CC (*10-12)	Chakalaka (*10-12)	Salade de tomates (*10-12)	Salade de pâtes BIO CC (*1-10-12)
Quiche sans pâte au fromage (*1-3-7)	Poulet sauce cacahuète (*1-5-7)	Couscous bœuf et merguez (*1) VBF	Filet de poisson meunière (*1-4-7)
Ratatouille	Mélange de céréales (*1)		Epinards à la crème (*7)
Fruit	Fromage de brebis (*7)	Fruit	Yaourt CC (*7)
	Banane		

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 2 mai au 7 juillet 2022



Lundi 23 mai	Mardi 24 mai	Jeudi 26 mai	Vendredi 27 mai
Concombre féta (*7-10-12)	Salade verte (*10-12)	Ascension	
Escalope de poulet	Saucisson à cuire CC		
Frites	Haricots blancs grains		
Fromage (*7)	Yaourt (*7)		
Fruit			

Lundi 30 mai Végétarien	Mardi 31 mai	Jeudi 2 juin	Vendredi 3 juin
Céleri rémoulade (*9-10-12)	Salade verte (*10-12)	Salade de haricots verts (*10-12)	Salade de pois chiche (*10-12)
Gratin de gnocchi (*1-7)	Lasagne de bœuf VBF (*1-7)	Poulet rôti	Sauté de porc CC moutarde à l'ancienne (*1-10/12)
Carottes vichy		Lentilles BIO CC	Gratin de courgettes (*7)
Fromage (*7)	Fromage blanc (*7)	Compote CC	Fromage (*7)
Fruit	Fruit cuit		Fruit

Lundi 6 juin	Mardi 7 juin	Jeudi 9 juin Végétarien	Vendredi 10 juin
Pentecôte	Salade de lentilles (*10-12)	Salade de tomates (*10-12)	Ebly en salade (*1-10-12)
	Sauté de veau CC à la crème (*1-7)	Raviolis de légumes (*1-3)	Filet de poisson (*4)
	Brocolis		Epinars à la crème (*7)
	Yaourt BIO (*7)	Fromage (*7)	Fromage (*7)
		Crumble pomme rhubarbe (*1-7)	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 2 mai au 7 juillet 2022



Lundi 13 juin	Mardi 14 juin Végétarien	Jeudi 16 juin	Vendredi 17 juin
Friand jambon fromage (*1-3-7)	Salade verte (*10-12)	Carottes râpées (*10-12)	Salade de pomme de terre RCC (*10-12)
Sauté de bœuf BIO CC (*1) VBF	Gratin de pâtes chèvre et légumes (*1-7)	Poisson sauce oseille (*4-7)	Saucisses de bœuf BIO CC VBF
Méli mélo de haricots		Riz	Choux fleur
Fromage (*7)	Poire cuite au miel et amandes effilées (*8)	Petit suisse (*7)	Fromage (*7)
Fruit			Fruit

Lundi 20 juin Végétarien	Mardi 21 juin	Jeudi 23 juin	Vendredi 24 juin
Concombres (*10-12)	Radis beurre (*7) RCC	Betteraves en salade (*10-12)	Salade de riz au surimi (*10-12-14)
Quiche sans pâte au fromage (*3-7)	Braisé de bœuf BIO CC VBF (*1)	Pâtes à la carbonara (*1-7)	Poisson meunière (*1-4)
Haricots verts persil ail			Purée de pomme de terre (*7)
Gâteau au chocolat (*1-3-7)	Fromage blanc (*7)	Yaourt BIO (*7)	Petit suisse (*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 2 mai au 7 juillet 2022



Lundi 27 juin	Mardi 28 juin Végétarien	Jeudi 30 juin	Vendredi 1 ^{er} juillet
Chou fleur vinaigrette (*10-12)	Salade composée façon lyonnaise (*1-3-10-12)	Salade de haricots rouges, maïs et thon (*4 -10-12)	Carottes râpées (*10-12) RCC
Saucisson de bœuf CC VBF	Quenelles à la sauce tomate (*1)	Filet de poisson sauce citron olives (*1-4-7)	Steak de bœuf BIO CC
Lentilles BIO CC	Epinards (*7)	Carottes	Frites
Yaourt (*7)	Fromage BIO (*7)	Fromage (*7)	Yaourt (*7)
Crumble de fruits rouges (*1-7)	Fruit	Fruit	

Lundi 4 juillet Végétarien	Mardi 5 juillet	Jeudi 7 juillet	
Radis au beurre RCC (*7)	Salade de pâtes (*1-10-12)	Tomates cerises	Bonnes vacances 
Paella végétarienne	Filet de poisson à la bordelaise (*4) Gratin de courgettes (*7)	Sandwich parisien (*1-7)	
Fromage (*7)	Fromage (*7)	Yaourt à boire (*7)	
Fruit	Glace (*7)	Compote	

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