

La Roche Vineuse Restaurant scolaire

Menus du 1^{er} au 30 septembre 2022



Lundi	Mardi	Jeudi 01/09	Vendredi 02/09
		Salade verte (*10-12)	Céleri rémoulade (*3-10-12)
		Steak haché VBF	Poisson sauce méditerranéenne (*1-4)
		Pommes noisettes	Pâtes (*1)
		Yaourt sucré CC (*7)	Fromage (*7)
		Fruit	Compote CC

Lundi 05/09	Mardi 06/09 Végétarien	Jeudi 08/09	Vendredi 09/09
Concombres à la grecque (*7-10-12)	Trio de crudités vinaigrette et pamplemousse (*10-12)	Pâté de campagne et cornichon (*7)	Taboulé (*1)
Cuisse de poulet (*1)	Risotto aux poireaux (*7)	Poisson sauce citron (*1-4)	Sauté de bœuf CC (*1) VBF
Jardinière de légumes		Purée de pomme de terre carotte BIO CC (*7)	Haricots verts
Yaourt aromatisé (*7)	Fromage (*7)	Fromage (*7)	Yaourt sucré CC (*7)
Gaufre (*1-3-7)	Cocktail de fruits	Fruit	Fruit

Lundi 12/09 Végétarien	Mardi 13/09	Jeudi 15/09	Vendredi 16/09
Salade de tomates au basilic (*10-12)	Salade de betteraves rouges (*10-12)	Duo de choux (*10-12)	Salade verte (*10-12)
Œufs durs (*3)	Sauté de veau à la provençale (*1) VBF	Echine de porc (*1)	Poisson sauce aux herbes (*1-4)
Epinards (*1-7)	Semoule (*1)	Lentilles	Riz
Fromage (*7)	Fromage blanc sucré (*7)	Fromage (*7)	Yaourt nature sucré (*7)
Crumble de fruits (*1-8)	Fruit	Flan vanille (*3-7)	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 1^{er} au 30 septembre 2022



Lundi 19/09 Végétarien	Mardi 20/09	Jeudi 22/09 Menu créole	Vendredi 23/09
Macédoine de légumes (*10-12)	Salade verte (*10-12)	Achard de légumes (*10-12)	Salade mexicaine (*10-12)
Raviolis aux légumes sauce tomate et fromage râpé (*1-7)	Sauté de bœuf (*1) VBF	Rougail saucisse (*1)	Poisson meunière (*1-4)
	Brocolis	Riz	Ratatouille
Fruit	Fromage (*7)		Yaourt aromatisé (*7)
	Tarte aux pommes (*1)	Flan coco antillais (*3-7)	Fruit

Lundi 26/09	Mardi 27/09 Végétarien	Jeudi 29/09	Vendredi 30/09
Radis au beurre	Salade verte (*10-12)	Carottes râpées (*10-12)	Haricots verts en salade (*10-12)
Poulet (*1)	Couscous de légumes (*1)	Sauté de porc marengo (*1)	Poisson sauce poulette (*1-4-7)
Pomme de terre au four		Courgettes sautées	Duo de boulgour et quinoa (*1)
Petit suisse (*7)	Fromage (*7)	Fromage (*7)	Fromage blanc sucré (*7)
Fruit	Fruit	Crème dessert au chocolat (*3-7)	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