

## La Roche Vineuse Restaurant scolaire Menus du 3 janvier au 3 février 2023

Lundi 2 janvier	Mardi 3 janvier Végétarien	Jeudi 5 janvier	Vendredi 6 janvier
	Salade verte (*1- 10 - 12)	Salade de lentilles aux noix (* 8-10-12)	Salade d'endives dés de fromage (*7- 10-12)
	Lasagne aux épinards (*1-7)	Poisson pané (*1-4)	Roti de porc et son jus à la moutarde (*1-10-12)
		Haricots verts	Chou-fleur en persillade
	Fromage (*7)	Fromage (*7)	Yaourt nature (*7)
	Fruit	Fruit	Galette des rois (*1 – 3 - 8)

Lundi 9 janvier	Mardi 10 janvier	Jeudi 12 janvier	Vendredi 13 janvier Végétarien
Potage	Duo carottes et céleri en rémoulade (*9-10-12)	Chou blanc vinaigrette à l'ancienne (*10-12)	Salade verte (*1-10-12)
Poisson (*1-4)	Poulet rôti (*1)	Sauté de veau et son jus <b>VBF</b> (*1)	Curry de lentilles à la courge (*7)
Riz	Pâtes (*1)	Brocolis	
Fromage (*7)	Fromage (*7)	Yaourt aromatisé (*7)	Yaourt nature (*7)
Fruit	Pomme	Gaufre (*1-3-7)	Poire au sirop caramel beurre salé (*7)

Lundi 16 janvier Végétarien	Mardi 17 janvier	Jeudi 19 janvier	Vendredi 20 janvier
Salade de blé aux légumes (*1-10-12)	Potage	Salade verte (*1- 10-12)	Salade de choux rouge (*10-12)
Omelette maison (*3)	Poisson au citron (*1-4)	Filet de volaille (*1)	Goulash de boeuf (*1) <b>VBF</b>
Epinards à la crème (*7)	Riz aux petits légumes	Frites	Semoule (*1)
Fromage blanc sucré (*7)	Fromage (*7)	Fromage (*7)	Flan vanille (*3-7)
Fruit	Compote de pommes	Fruit	

**Nos repas sont confectionnés dans le respect des recommandations pour l'équilibre la découverte des goûts et la saisonnalité. Nos menus sont susceptibles de changer en fonction des 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.poisson 5.arachides 6.soja 7.lait  
8.fruits à coques 9.celeri 10.moutarde 11.graines de sésame 12.sulfites 13.lupin 14.mollusques



## La Roche Vineuse Restaurant scolaire Menus du 3 janvier au 3 février 2023

Lundi 23 janvier	Mardi 24 janvier	Jeudi 26 janvier <b>Végétarien</b>	Vendredi 27 janvier
Friand au fromage (*1-3-7)	Salade de pâtes (*1)	Salade de haricots verts (*10-12)	Râpées de betteraves crues au balsamique (*10-12)
Poisson (*1-4)	Sauté de dinde à l'estragon (*1)	Raviolis aux légumes (*1)	Jambon braisé (*1)
Petits pois	Jardinière de légumes		Purée Crécy (*7)
Fromage (*7)		Yaourt (*7)	Fromage (*7)
Fruit	Far maison (*1-3-7)	Fruit	Fruit

Lundi 30 janvier	Mardi 31 janvier	Jeudi 2 février <b>Végétarien</b>	Vendredi 3 février
Nems sauce nuoc môm (*1-4-6)	Salade verte (*1-10-12)	Potage	Salade coleslaw (*10-12)
Sauté de volaille à la chinoise (*1-6)	Bœuf en daube (*1) <b>VBF</b>	Blanquette de légumes (*1-7)	Poisson (*1-4)
Riz cantonnais (*3-6)	Chou-fleur en gratin (*7)	Pâtes (*1)	Carottes
Fromage blanc (*7)		Fromage (*7)	Yaourt aromatisé (*7)
Salade de fruits	Fruit	Fruit	Tarte aux pommes (*1-3)

**Nos repas sont confectionnés dans le respect des recommandations pour l'équilibre la découverte des goûts et la saisonnalité. Nos menus sont susceptibles de changer en fonction des 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.poisson 5.arachides 6.soja 7.lait  
8.fruits à coques 9.celeri 10.moutarde 11.graines de sésame 12.sulfites 13.lupin 14.mollusques

