

La Roche Vineuse Restaurant scolaire

Menus du 20 février au 7 avril 2023



Lundi 20/02 Végétarien	Mardi 21/02	Jeudi 23/02	Vendredi 24/02
Velouté de courge (*7)	Salade verte (*1-10-12)	Carpaccio d'agrumes	Chou blanc en salade (*10-12)
Quiche sans pâtes (*3 - 7 - 1)	Tartiflette (*7)	Sauté de volaille (*1)	Sauté de bœuf à la bordelaise VBF (*1)
Poêlée de légumes		Gratin de salsifis (*1-7)	Semoule (*1)
Fromage (*7)	Yaourt nature sucré (*7)	Yaourt aromatisé (*7)	Fromage blanc et confiture (*7)
Compote CC	Fruit	Fruit	

Lundi 27/02	Mardi 28/02	Jeudi 02/03 Végétarien	Vendredi 03/03
Potage	Salade verte (*1-10-12)	Radis au beurre	Salade d'endives noix fromage (*7 - 8 - 10-12)
Jambon	Poulet façon poule au pot (*1)	Pâtes aux fèves et oignons caramélisés (*1)	Poisson sauce citron (*1-4)
Frites	Riz		Gratin de poireaux (*1-7)
Fromage (*7)	Yaourt aromatisé (*7)	Fromage (*7)	Riz au lait (*7)
Fruit		Fruit	

Lundi 06/03	Mardi 07/03	Jeudi 09/03	Vendredi 10/03 Végétarien
Pâté de campagne et cornichons	Haricots verts en salade (*10-12)	Carottes râpées (*10-12)	Salade verte (*1-10-12)
Poisson sauce aux herbes (*1-4-7)	Bœuf braisé (*1) VBF	Saucisses	Epinards à la florentine et œufs (*1- 3- 7)
Poêlée de légumes	Carottes aux épices	Lentilles CC	
Fromage (*7)	Fromage blanc (*7)	Yaourt nature sucré (*7)	Fromage (*7)
Fruit	Gâteau au yaourt (*1-3-7)		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 20 février au 7 avril 2023



Lundi 13/03	Mardi 14/03 Végétarien	Jeudi 16/03	Vendredi 17/03
Salade d'endives fromage et noix (*7-8-10-12)	Salade de betteraves (*10-12)	Potage	Salade verte (*1-10-12)
Roti de porc (*1)	Pâtes à la tomate et au basilic (*1)	Sauté de veau (*1) <i>VBF</i>	Paella de la mer (*2-4)
Polenta		Haricots verts	
Crème au chocolat (*3-7)	Yaourt aromatisé (*7)	Yaourt nature sucré (*7)	Fromage (*7)
	Fruit	Gaufre (*1-3-7)	Fruit

Lundi 20/03	Mardi 21/03	Jeudi 23/03 Végétarien	Vendredi 24/03
Carottes râpées (*10-12)	Asperges (*3-10-12)	Salade verte (*1-10-12)	Céleri rémoulade (*9-10-12)
Poulet à la crème (*1-7)	Sauté de porc façon fermier (*1)	Tortillas aux poivrons et pomme de terre (*3)	Couscous de bœuf <i>VBF</i> (*1)
Tortis (*1)	Petits-pois carottes		
Fromage blanc (*7)	Flan pistache ou vanille (*3 - 7- 8)	Fromage (*7)	Yaourt nature sucré (*7)
Fruit		Fruit	Roulé confiture (*1 - 3)

Lundi 27/03 Végétarien	Mardi 28/03	Jeudi 30/03	Vendredi 31/03 Végétarien
Radis au beurre	Salade de lentilles (*10-12)	Salade de riz et haricots rouges (*10-12)	Salade verte (*1-10-12)
Boullgour aux légumes (*1)	Poisson meunière (*1-4)	Escalope de volaille (*1)	Bœuf braisé (*1) <i>VBF</i>
	Bouquetière de légumes	Haricots verts	Purée (*7)
Fromage (*7)	Yaourt aux fruits (*7)	Fromage (*7)	Yaourt nature (*7)
Fruit		Fruit	Salade de fruits frais

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 20 février au 7 avril 2023



Lundi 03/04 Végétarien	Mardi 04/04	Jeudi 06/04	Vendredi 07/04
Légumes crus râpés (*10-12)	Salade verte (*1 -10-12)	Carottes râpées (*10-12)	Chou-fleur en salade (*10-12)
Vol-au-vent de quenelles sauce façon Nantua (*1-2-7)	Lasagnes de bœuf (*1-7)	Roti de porc (*1)	Poisson sauce basquaise (*1-4)
Haricots mange tout		Polenta	Jardinière de légumes
Yaourt (*7)	Compote biscuit (*1)	Yaourt nature sucré (*7)	Fromage (*7)
Fruit		Fruit	Tarte au chocolat (*1 - 3)

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