

La Roche Vineuse Restaurant scolaire Menus du 24 avril au 7 juillet 2023



Lundi 24 avril Végétarien	Mardi 25 avril	Jeudi 27 avril	Vendredi 28 avril
Taboulé (*1- 10-12)	Poireaux vinaigrette (*10-12)	Salade verte (*1-10-12)	Salade d'endives et noix (*8-10-12)
Œufs à la florentine (*1-3 -7)	Sauté de veau (*1) VBF	Cuisse de poulet	Poisson sauce basquaise (*1-4)
	Chou-fleur persillé	Flageolets	Riz
Yaourt aromatisé (*7)	Fromage (*7)	Fromage blanc (*7)	Compote de pommes
Fruit	Gâteau au chocolat (*1-3-7)	Fruit	

Lundi 1 ^{er} mai	Mardi 2 mai	Jeudi 4 mai Végétarien	Vendredi 5 mai
Férié	Carottes râpées (*10-12)	Salade verte (*1-10-12)	Salade de lentilles (*10-12)
	Sauté de porc à la hongroise (*1)	Ravioli aux légumes sauce tomate (*1)	Filet de poisson pané (*1-4)
	Polenta		Poêlée de légumes
	Smoothie aux fruits frais (*7)	Crème vanille (*7)	Fromage (*7)
			Fruit

Lundi 8 mai	Mardi 9 mai	Jeudi 11 mai	Vendredi 12 mai
Férié	Tomates au basilic (*10-12)	Salade mexicaine (*10-12)	Salade verte (*1-10-12)
	Sauté de dinde au paprika (*1)	Poisson sauce citron (*1-4)	Sauté de bœuf (*1) VBF
	Riz	Jardinière de légumes	Purée (*7)
	Fromage (*7)	Pana Cotta (*7)	Yaourt (*7)
	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.oeuf 4.poisson 5.arachide 6.soja 7.lait

8.fruits à coque 9.céleri 10.moutarde 11.graines de sésame 12.sulfites 13.lupin 14.mollusques

La Roche Vineuse Restaurant scolaire Menus du 24 avril au 7 juillet 2023



Lundi 15 mai	Mardi 16 mai Végétarien	Jeudi 18 mai	Vendredi 19 mai
Concombres (*10-12)	Carottes et céleri râpés (*10-12)	Férié	Férié
Roti de veau aux herbes VBF	Blanquette de légumes (*1)		
Duo de brocolis et chou-fleurs	Pâtes (*1)		
Fromage (*7)	Yaourt sucré (*7)		
Eclair au chocolat (*1-3-7)	Fruit		

Lundi 22 mai	Mardi 23 mai	Jeudi 25 mai	Vendredi 26 mai Végétarien
Salade indienne (*10-12)	Salade verte dés de fromage (*7- 10-12)	Friand (*1)	Salade de haricots verts (*10-12)
Jambon	Couscous de bœuf (*1) VBF	Roti de porc	Risotto d'orge au chou-fleur
Frites		Ratatouille	
Fromage blanc (*7)	Salade de fruits	Petit suisse nature (*7)	Flans maison (*7)
Fruit		Fruit	

Lundi 29 mai	Mardi 30 mai	Jeudi 1er juin Végétarien	Vendredi 2 juin
Férié	Carottes râpées (*10-12)	Soupe crémeuse au chou-fleur (*7)	Radis
	Poisson pané (*1-6)	Pâtes aux légumes (*1)	Sauté de veau (*1) VBF
	Gratin de courgettes (*1-7)		Pommes de terre au four
	Fromage (*7)	Yaourt sucré (*7)	Fromage (*7)
	Fruit	Tiramisu aux fruits (*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.oeuf 4.poisson 5.arachide 6.soja 7.lait

8.fruits à coque 9.céleri 10.moutarde 11.graines de sésame 12.sulfites 13.lupin 14.mollusques

La Roche Vineuse Restaurant scolaire Menus du 24 avril au 7 juillet 2023



Lundi 5 juin Végétarien	Mardi 6 juin	Jeudi 8 juin	Vendredi 9 juin
Salade verte (*1-10-12)	Salade de lentilles (*10-12)	Macédoine de légumes (*10-12)	Radis au beurre
Quenelles à la provençale (*1)	Poisson meunière (*1-6)	Roti de porc	Bœuf bourguignon (*1) VBF
Riz	Bouquetière de légumes	Purée pomme de terre et patate douce (*7)	Ratatouille et blé (*1)
Yaourt sucré (*7)	Fromage (*7)	Fromage blanc sucré (*7)	Fromage (*7)
Fruit	Melon	Fruit	Glace (*7)

Lundi 12 juin	Mardi 13 juin Végétarien	Jeudi 15 juin Menu New Yorkais	Vendredi 16 juin
Betteraves rouges (*10-12)	Melon	Salade César (*10-12)	Salade mexicaine (*10-12)
Sauté de dinde marengo (*1)	Raviolis aux légumes (*1)	Hot Dog maison (*1)	Poisson sauce niçoise (*1-6)
Petits pois		Frites	Haricots beurre
Flan au chocolat (*3-7)	Yaourt sucré (*7)	Brownie (*1-3)	Fromage (*7)
	Compote et biscuit (*1)		Fruit

Lundi 19 juin	Mardi 20 juin	Jeudi 22 juin	Vendredi 23 juin Végétarien
Salade verte (*1-10-12)	Pastèque	Pâté croute (*1)	Carottes râpées vinaigrette et basilic (*10-12)
Poulet rôti	Bœuf mode (*1) VBF	Poisson sauce tomate (*6)	Carbonara de légumes d'été (*1)
Pomme de terre	Carottes	Courgette et riz	
Fromage (*7)	Clafoutis aux fruits (*1-3-7)	Yaourt nature (*7)	Fromage blanc (*7)
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.oeuf 4.poisson 5.arachide 6.soja 7.lait
8.fruits à coque 9.céleri 10.moutarde 11.graines de sésame 12.sulfites 13.lupin 14.mollusques

La Roche Vineuse Restaurant scolaire Menus du 24 avril au 7 juillet 2023



Lundi 26 juin	Mardi 27 juin	Jeudi 29 juin Végétarien	Vendredi 30 juin
Salade de tomates (*10-12)	Salade de pomme de terre au cervelas (*10-12)	Velouté de courgette (*7)	Salade verte huile d'olive et citron (*10-12)
Rôti de veau VBF	Escalope de volaille au basilic (*1)	Torti (*1)	Hachis Parmentier (*7) VBF
Epeautre (*1)	Haricots verts persillés	Poêlée de légumes du soleil	
Fromage (*7)	Crème catalane (*7)	Fromage (*7)	Yaourt sucré (*7)
Fruit		Fruit	Compote

Lundi 3 juillet	Mardi 4 juillet Végétarien	Jeudi 6 juillet	Vendredi 7 juillet Pique-nique
Melon	Macédoine de légumes (*10-12)	Radis	Tomates cerises
Blanquette de poisson (*1-6)	Pâtes crémeuses à la tomates et aux épinards (*1-7)	Cuisse de poulet aux herbes	Chips
Riz créole		Haricots coco à la tomate	Sandwich jambon beurre
Liégeois vanille (*7)	Fromage blanc à la confiture (*7)	Yaourt sucré (*7)	Fromage (*7)
		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.oeuf 4.poisson 5.arachide 6.soja 7.lait
8.fruits à coque 9.céleri 10.moutarde 11.graines de sésame 12.sulfites 13.lupin 14.mollusques

La Roche Vineuse Restaurant scolaire

Menus du 24 avril au 7 juillet 2023



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.oeuf 4.poisson 5.arachide 6.soja 7.lait
8.fruits à coque 9.céleri 10.moutarde 11.graines de sésame 12.sulfites 13.lupin 14.mollusques