

La Roche Vineuse Restaurant scolaire
Menus du 4 au 22 septembre 2023



Lundi 04/09	Mardi 05/09 Végétarien	Jeudi 07/09	Vendredi 08/09
Salade verte (*10-12)	Friand fromage	Salade de betteraves rouges (*10-12)	Céleri rémoulade (*3-10-12)
Steak haché <i>VBF</i> Sauce Barbecue	Omelette (*3)	Rôti de porc	Poisson sauce méditerranéenne (*1-4)
Pâtes (*1)	Epinards béchamel (*1-7)	Jardinière de légumes	Riz
Fromage (*7)		Fromage (*7)	Yaourt sucré CC (*7)
Fruit	Fruit cuit	Fruit	Moelleux aux fruits (*1-8)
Lundi 11/09	Mardi 12/09 Végétarien	Jeudi 14/09	Vendredi 15/09
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) <i>VBF</i>
Méli-Mélo de légumes		Purée de pommes de terre carottes (*7)	Haricots verts
Yaourt aromatisé (*7)	Fromage (*7)	Fromage (*7)	Yaourt sucré CC (*7)
Gaufre (*1-3-7)	Fruit	Fruit	Compote de pomme
Lundi 18/09 Végétarien	Mardi 19/09	Jeudi 21/09	Vendredi 22/09
Salade de tomates au basilic (*10-12)	Salade de betteraves rouges (*10-12)	Radis au beurre	Salade verte (*10-12)
Œufs durs (*3)	Sauté de veau à la provençale (*1) <i>VBF</i>	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.mollusques