# La Roche Vineuse Restaurant scolaire
# Menus du 4 au 15 Mars 2024

| Lundi 4/03 | Mardi 5/03 | Jeudi 7/03 Végétarien | Vendredi 8/03 |
|---|---|---|---|
| Pâté campagne | Haricots verts en salade (*1-10-12) | **Salade verte (*1-10-12)** | Salade de betteraves crues (*1-10-12) |
| Poisson sauce aux herbes (*1) | Bœuf braisé (*1) | **Couscous végétarien** | Saucisses aux herbes cc |
| Poêlée de légumes | Carottes | | Lentilles CC Bio |
| Fromage (*7) | Gâteau au fromage blanc (*1-3-7) | **Fromage** | Fromage blanc à la confiture (*7) |
| Fruit | | **Fruit** | |
| **Lundi 11/03** | **Mardi 12/03** | **Jeudi 14/03** | **Vendredi 15/03** |
| Salade d'endives et noix (*8-10-12) | Choux blanc en salade (*10-12) | Potage | **Salade verte (*1-10-12)** |
| Rôti de porc (*1) | Pâtes à la tomate (*1) | Sauté de veau (*1) | **Paëlla de la mer (*2-4-14)** |
| Purée (*7) | et basilic | Haricots verts | |
| Crème au chocolat (*3-7) | Yaourt aromatisé | Yaourt nature sucré | **Fromage (*1)** |
| | Fruits | Gaufre (*1-3-7) | **Fruits** |

**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