

**La Roche Vineuse Restaurant scolaire**  
**Menus du 2 au 20 septembre 2024**



Lundi 02/09	Mardi 03/09 Végétarien	Jeudi 05/09	Vendredi 06/09
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 veau (*1)	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 09/09	Mardi 10/09 Végétarien	Jeudi 12/09	Vendredi 13/09
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 <b>CC</b> (*1) <i>VBF</i>
Meli-Mélo de légumes		Purée de pommes de terre et carottes (*7)	Haricots verts
Yaourt aromatisé (*7)	Yaourt nature sucré	Fromage (*7)	Yaourt sucré <b>CC</b> (*7)
Gaufre (*1-3-7)	Fruit	Fruit	Compote de pommes
Lundi 16/09 Végétarien	Mardi 17/09	Jeudi 19/09	Vendredi 20/09
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