



La Roche Vineuse Restaurant scolaire Menus du 10 au 21 Mars 2025

Lundi 10/03 Végétarien	Mardi 11/03	Jeudi 13/03	Vendredi 14/03
Salade de betteraves crues (*1-10-12)	Potage	Salade d'endives et noix (*8-10-12)	Salade verte (*1-10-12)
Pâtes à la tomate (*1)	Sauté de veau (*1)	Rôti de porc (*1)	Poulet tikka massala (*2-4-14)
et basilic	Haricots verts	Purée (*7)	Riz
Fromage	Fromage	Gâteau au chocolat (*1-3-7)	Yaourt nature sucré(*1)
Fruits	Gaufre (*1-3-7)		Fruits
Lundi 17/03	Mardi 18/03	Jeudi 20/03 Végétarien	Vendredi 21/03
Pâté croûte (*1)	Haricots verts en salade (*1-10-12)	Salade verte (*1-10-12)	Carottes râpées (*10-12)
Poisson sauce aux herbes (*1)	Pot-au-feu (*1)	Boulgour en risotto et légumes	Saucisses aux herbes cc
Poêlée de légumes	Légumes pot-au-feu		Lentilles CC Bio
Yaourt aux fruits	Yaourt nature sucré	Yaourt au fruit	Fromage blanc à la confiture (*7)
Fruit	Gâteau Maison (*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.mollusques