

## La Roche Vineuse <u>Restaurant scolaire</u> Menus du 24 mars au 4 avril 2025

Lundi 24/03	Mardi 25/03 Végétarien	Jeudi 27/03	Vendredi 28/03	
Salade de pâtes (*1-10-12)	Radis au beurre	Salade de riz et haricots rouges	Salade verte (*1-10-12)	
Poisson meunière(*1)	Œufs	Steak haché (*1)	Escalope de volaille (*1)	
Bouquetière de légumes	Epinards à la crème	Haricots verts	Frites	
Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt nature sucré	
Fruit	Gâteau maison (*1) Fruit		Salade de fruits	
Lundi 31/03 Végétarien	Mardi 01/04	Jeudi 03/04	Vendredi 04/04	
Salade de choux (*10-12)	Carottes rapées (*10-12)  Salade de choux-fleurs (*10-12)		Salade verte (*1-10-12)	
Paëlla végétarienne (*1)	Rôti de porc	Poisson	Lasagnes de boeuf (*1)	
	Polenta	Jardinière de légumes		
Fromage	Yaourt nature sucré	Fromage	Compote et biscuit	
Liégeois vanille	Fruit	Tarte au chocolat	Compote et biscuit	

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