

**La Roche Vineuse Restaurant scolaire**  
**Menus du 3 au 14 novembre 2025**



| Lundi 3/11 Végétarien            | Mardi 4/11                        | Jeudi 6/11                                    | Vendredi 7/11               |
|----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------|
| Salade de choux fleur (*10-12)   | Salade betteraves cuites (*10-12) | Salade d'endives fromage et noix (*7-8-10-12) | Salade verte (*1-10-12)     |
| Omelette (*3)                    | Couscous de bœuf                  | Roti de veau (*1)                             | Brandade de poissons        |
| Ebly                             |                                   | Lentilles                                     |                             |
| Fromage (*7)                     | Yaourt nature sucré (*7)          | Fromage                                       | Yaourt aux fruits           |
| Fruit                            | Fruit                             | Tarte aux pommes (*1-3)                       | Fruit                       |
| Lundi 10/11                      | Mardi 11/11                       | Jeudi 13/11                                   | Vendredi 14/11              |
| Salade de haricots verts (10-12) | Férié                             | Salade verte (*1-10-12)                       | Carottes râpées (*10-12)    |
| Cuisse de poulet (*1)            |                                   | Poisson sauce basilic (*1)                    | Bœuf braisé (*1) <b>VBF</b> |
| Pommes de terre boulangères      |                                   | Poelée de légumes                             | Brocolis                    |
| Yaourt nature sucré (*7)         |                                   | Petit suisse (*7)                             | Fromage (*7)                |
| Fruits                           |                                   | Crème chocolat (*3-7)                         | Gâteau au yaourt (*1-3)     |

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