La Roche Vineuse <u>Restaurant scolaire</u> Menus du 17 au 28 novembre 2025



Lundi 17/11 Végétarien	Mardi 18/11	Jeudi 20/11	Vendredi 21/11
Potage	Duo de choux rouge et blanc (*10-12)	Brocolis en mimosa(10-12)	Salade verte (*1- 10-12)
Gratin de coquillettes(*1)	Bœuf	Poisson façon Nantua (*1)	Poulet rôti
Poélèe de légumes	Carottes	Riz	Frites
Yaourt nature sucré (*7)	Fromage	Fromage blanc sucré	Yaourt aux fruits
Fruit	lle flottante	Eclair au chocolat (*3-7)	Fruit
Lundi 24/11	Mardi 25/11	Jeudi 27/11	Vendredi 28/11
Betteraves cuites (*10-12)	Carottes rapées	Céleri rémoulade (*1-10-12)	salade d'endives (*10-12)
Poisson à l'estragon (*1)	Rôti de veau (*1)	Légumes de saisons	- Cassoulet
Semoule	Gratin dauphinois	Boulgour	
Fromage	Yaourt nature	Petit pot de crème chocolat	Yaourt aux fruits
Fruits	Salade de fruits		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.

O3 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