



La Roche Vineuse Restaurant scolaire

Menus du 2 au 13 Mars 2026

Lundi 2/03 Végétarien	Mardi 3/03	Jeudi 5/03	Vendredi 6/03
Salade de betteraves crues (*1-10-12)	Nems de légumes	Potage	Salade verte (*1-10-12)
Pâtes à la tomate (*1)	Emincé de porc au caramel (*1)	Sauté de veau (*1)	Poulet tikka masala (*2-4-14)
et basilic	Poêlée chinoise	Haricots verts	Riz
Yaourt aux fruits	Panna cotta coco	Yaourt nature sucré	Fromage
Fruits	aux fruits rouges	Gaufre (*1-3-7)	Fruits
Lundi 9/03	Mardi 10/03 Végétarien	Jeudi 12/03	Vendredi 13/03
Saucisson sec	Salade riz et haricots rouges(*10-12)	Radis au beurre	Salade verte (*1-10-12)
Poisson (*1)	Œufs	Rôti de porc(*1)	Steak haché
Poêlée de légumes	Epinards à la crème	Brocolis	Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt nature
Fruit	Gâteau maison (*1-3-7)	Fruit	Salade de fruits frais

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