



## La Roche Vineuse Restaurant scolaire

### Menus du 16 mars au 27 mars 2026

Lundi 16/03	Mardi 17/03	Jeudi 19/03 Végétarien	Vendredi 20/03
Salade de lentilles (*10-12)	Haricots verts en salade	Salade verte (*1-10-12)	Carottes râpées (*10-12)
Poisson meunière(*1)	Pot-au-feu	Boulgour façon risotto  et légumes	Saucisson
Bouquetière de légumes	Légumes pot-au-feu		Pommes de terre vapeur
Yaourt aux fruits	Gâteau maison (*1)	Fromage	Fromage blanc
Fruit		Fruit	à la confiture
Lundi 23/03 Végétarien	Mardi 24/04	Jeudi 26/03	Vendredi 27/03
Salade de choux (*10-12)	Carottes râpées (*10-12)	Céleri rémoulade (*10-12)	Salade verte (*1-10-12)
Pâtes à la sauce tomate (*1)	Rôti de porc	Poisson sauce basquaise	Lasagnes de boeuf (*1)
	Polenta	Jardinière de légumes	
Fromage	Yaourt nature sucré	Fromage	Compote et biscuit
Liégeois vanille	Fruit	Tarte au chocolat	

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