



Menus du restaurant scolaire

Régie autonome de la
restauration scolaire et sociale
de Vénissieux

ville de
venissieux

MARS 2019

| Lundi 4 | Mardi 5 | Jeudi 7 | Vendredi 8 |
|--|--|---|---|
| Pizza aux 4 fromages g-l Sauté de veau sauce chasseur l Haricots verts persillés l-s Fromage (Pavé d'affinois) l Gâteau au chocolat g-j-l-o Pain g | Salade verte / dés d'emmental / vinaigrette maison l-m-s Filet de merlu à la niçoise g-i-p-s Coquillettes (+fromage râpé) g-l-o Fruit de saison Pain g | Carottes râpées / vinaigrette maison m-s Emincé de volaille à l'indienne i-m-o-s Pommes de terre vapeur persillées l Yaourt nature l Compote pomme vanille Pain g | Croisillon au fromage g-l-o Gratiné de hoki i-l-p Carottes persillées l-s Yaourt aux fruits l Pain g |

| Lundi 11 : Menu BIO | Mardi 12 | Jeudi 14 | Vendredi 15 |
|--|--|---|--|
| Tarte au fromage g-l-o Omelette nature o Epinards hachés béchamel g-l Fromage (Gouda) l Fruit de saison Pain g | Salade verte / cantal / vinaigrette maison l-m-s Filet de lieu colin sauce ciboulette g-i-l-p Riz basmati l Pêches au sirop Pain g | Salade coleslaw sauce vinaigrette au curry maison m-s Sauté d'agneau à l'estragon g Lentilles à la tomate l-s Fromage (Saint Moret) l Fruit de saison Pain g | Salade de perles au thon g-m-o-p-s Filet de poisson pané g-p Gratin de chou-fleur g-l Flan nappé caramel l Pain g |

| Lundi 18 | Mardi 19 | Jeudi 21 | Vendredi 22 |
|---|--|--|---|
| Salade verte / gougère emmental / vinaigrette maison g-l-m-o-s Sauté de bœuf aux olives g-i-l Semoule g Fromage (Babybel) l Fruit de saison Pain g | Tarte au thon g-l-m-o-p-s Filet de hoki aneth-citron l-p Jardinière de légumes g-l Crème dessert vanille l Pain g | Feuilleté au fromage de chèvre / salade verte et vinaigrette maison g-l-m-o-s Cake aux haricots blancs l-s Carottes persillées l-s Fromage blanc nature l Fruit de saison Pain g | Betteraves / féta / vinaigrette maison l-m-s Filet de lieu colin sauce nantua c-g-i-l-p Pommes noisettes Liégeois aux fruits l Pain g |

| Lundi 25 | Mardi 26 | Jeudi 28 : Séjour au ski | Vendredi 29 |
|--|--|---|--|
| Tarte saumon ciboulette g-l-o-p-s Rôti de veau au jus g-l Beignets de brocolis g Fromage (Edam) l Fruit de saison Pain g | Salade verte / gouda et cheddar / vinaigrette maison l-m-s Filet de merlu sauce tomate g-i-l-p-s Torsades (+fromage râpé) g-l Compote pomme vanille Pain g | Salade verte / vinaigrette maison m-s Diots de Savoie g-l ou Rôti de dinde au jus g-l-l-o Pomme de terre et fromage à raclette l-o Tarte aux myrtilles f-g-l-o Pain g | Salade de pépinettes / mimolette / vinaigrette maison g-l-m-s Pépité de hoki gratinée à l'emmental g-l-p-s Petits pois à la française l Fruit de saison Pain g |

Les fruits et légumes • Source de glucides, minéraux, vitamines, fibres.

Les produits laitiers • Source de protéines, calcium, vitamines.

Les féculents • Source de glucides complexes, protéines, vitamines, fibres.

Viande, poisson, œuf • Source de protéines animales, lipides, vitamines, fer.

En raison de contraintes liées aux approvisionnements et afin de limiter la gaspillage alimentaire; la Régie de restauration peut être amenée à modifier les menus. Ces menus sont consultables sur internet www.venissieux.fr

Produit BIO Produit de saison Hiver / Printemps

Plat à base de protéines végétales Viande Bovine Française

Pour plus d'informations sur les allergènes, contactez la Régie de restauration au 04 72 90 18 30 de préférence le matin.

Les 14 allergènes majeurs

- | | |
|--------------------|---------------|
| a- Arachide | m- Moutarde |
| c- Crustacés | o- Œufs |
| f- Fruits à coques | p- Poisson |
| g- Gluten | q- Mollusques |
| i- Céleri | s- Sulfites |
| j- Soja | u- Lupin |
| l- Lait | z- Sésame |

Règlement INCO (1169-2011)
Liste des allergènes majeurs à déclaration obligatoire

Cherche-moi !
Le produit du mois :
Le fromage

