



Menus du restaurant scolaire

Régie autonome de la
restauration scolaire et sociale
de Vénissieux

ville de
VENISSIEUX

MARS 2021

Lundi 1	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées / vinaigrette maison m-s Emincé végétal sauce moutarde (blé, pois chiches) g-l-m-s Coquillettes (+fromage râpé) g-l Yaourt aux fruits l Pain g 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza aux 4 fromages g-l Filet de poisson au basilic marqué au grill / citron p Gratin d'endives l Salade de fruits Pain g 	<ul style="list-style-type: none"> Duo perles-quinoa tomates et épices douces g-m-s Poulet* fermier rôti g-l-s Mélange riz et maïs l Duo de carottes et panais l-s Liégeois au chocolat j-l Pain g 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte / vinaigrette maison m-s Parmentier de maquereau l-p-s Fromage l Compote pomme abricot Pain g

*Label Rouge

Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
<ul style="list-style-type: none"> Mâche / vinaigrette maison m-s Bouchées riz courgettes féta au curry g-l Purée de rutabaga l-s Flan pâtissier g-l-o Pain g 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade i-m-o-s Filet de poisson sauce crustacés c-g-i-l-p-s Mélange de céréales pilaf (sarrasin, orge, millet) g Crème dessert vanille l Pain g 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte / dés de fromage / vinaigrette maison l-m-s Rôti de veau à la provençale g-l-s Mélange végétal à l'italienne (haricots blancs, julienne de légumes, sauce tomate) s Boullgour g-l Fruit de saison Pain g 	<ul style="list-style-type: none"> Crêpe au fromage g-l-o Filet de poisson sauce citron g-i-l-p-s Petits pois à la française g-l Fromage l Fruit de saison Pain g

Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18 : Séjour au ski !	Vendredi 19
<ul style="list-style-type: none"> Quenelles natures sauce blanche g-l-o Brocolis persillés l-s Fromage blanc nature l Fruit de saison Pain g 	<ul style="list-style-type: none"> Salade coleslaw / dés de fromage / vinaigrette maison l-m-s Gratin de poisson aux fruits de mer c-g-i-l-p-q-s Riz basmati l Compote de fruits à boire Pain g 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte / vinaigrette maison m-s Raclette (charcuterie de porc) l-m Saucisse végétale (blé) g-o Pomme de terre et fromage à raclette l-o Cake au citron maison g-l-o Pain g 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de perles au thon / dés de fromage g-l-m-o-p-s Pépité de poisson meunière / citron g-l-o-p Carottes persillées l-s Fruit de saison Pain g

Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
<ul style="list-style-type: none"> Salade verte / vinaigrette maison m-s Escalope végétale sauce basquaise (blé, pois chiches, poivrons) g-s Lentilles s Liégeois aux fruits l Pain g 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza tomate mozzarella g-l Filet de poisson pané / citron g-p Haricots verts persillés l-s Fruit de saison Pain g 	<ul style="list-style-type: none"> Macédoine mayonnaise m-o-s Boulettes de bœuf sauce tomate g-j-s Sauce bolognaise végétale (lentilles, sauce tomate) l-s Macaronis (+fromage râpé) g-l Flan vanille nappé caramel l Pain g 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pomme de terre / dés de fromage / œuf / sauce rémoulade l-m-o-s Filet de poisson sauce beurre blanc g-l-p Beignets de saïfifs g Fruit de saison Pain g

Lundi 29 : Menu BIO	Mardi 30	Jeudi 1	Vendredi 2
<ul style="list-style-type: none"> Tarte au fromage g-l-o Omelette nature o Epinards hachés béchamel g-l Fromage l Fruit de saison Pain g 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées / vinaigrette maison m-s Dos de cabillaud sauce dieppoise c-g-l-p-q-s Semoule aux épices d'Orient g Yaourt aux fruits l Pain g 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pâtes au pesto f-g-l-m-o-s Rôti de porc aux fines herbes s Cake aux haricots blancs l-o-s Poêlée de légumes campagnarde (haricots verts, haricots beurre, aubergines, carottes, oignons et pommes de terre) Brunoise de fruits exotiques Pain g 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves / féta* / vinaigrette maison l-m-s Filet de merlu blanc sauce caramel g-j-l-p-s Riz basmati l Donut au chocolat g-j-l Pain g

*lait de brebis

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

Poisson issu d'une filière Pêche Durable

Produit BIO Produit de saison : Hiver / Printemps

Plat à base de protéines végétales Viande Bovine Française, type Race à Viande

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

