













# Menus du restaurant scolaire

















Régie autonome de la  
restauration scolaire et sociale  
de Vénissieux

ville de  
**venissieux**

## AVRIL 2021

Lundi 5	Mardi 6	Jeudi 8	Vendredi 9 : Saveurs chocolatées ! 
FÉRIÉ	<p> Radis / beurre demi-sel l Raviolis au saumon g-l-p Fromage l Compote de pomme ananas  Pain g</p>	<p>Salade de cœurs de blé / dés de fromage / vinaigrette maison g-l-m-s Curry d'agneau g-l-m-s ou  Croq' Fromager g-l-o  Carottes persillées l-s  Fruit de saison  Pain g</p>	<p>Cake courgettes chocolat / salade verte / vinaigrette maison l-m-o-s  Filet de poisson sauce crustacés c-g-i-l-p-s  Semoule g Fromage l Crème dessert chocolat et langue de chat g-j-l-o  Pain g</p>

### Vacances de printemps

Lundi 26 : Menu BIO	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30
<p>  Salade verte / œuf dur / vinaigrette maison m-o-s  Raviolis aux légumes du soleil g-l-o Fromage l Compote de fruits  Pain g</p>	<p> Radis / beurre demi-sel l  Filet de poisson pané / citron g-p Petits pois à l'anglaise g-l Fromage l Eclair au chocolat g-j-l-o  Pain g</p>	<p> Salade verte / dés de fromage / vinaigrette maison l-m-s Sauté de volaille sauce suprême i-l-o ou  Pané de petits légumes g-i Mélange boulgour et poireaux Ile flottante et crème anglaise l-o  Pain g</p>	<p> Tarte au fromage g-l-o  Filet de poisson sauce safranée c-g-i-l-p   Courgettes persillées l-s  Fruit de saison  Pain g</p>


**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](http://www.venissieux.fr)

 Poisson issu d'une filière Pêche Durable

 Produit BIO

Produit de saison : 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- Sulfités   |
| 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 chocolat

