



# Menus du restaurant scolaire

## Mars 2017

Régie autonome de la  
restauration scolaire et sociale  
de Vénissieux

ville de  
**VENISSIEUX**

**Lundi 6**

Tartine chèvre tomate g-l-m-z  
4B Omelette nature o  
\* 4B Epinards hachés béchamel g-l  
4B Fromage (edam) l  
\* Orange  
4B Pain g

**Mardi 7**

\* Salade verte / dés de féta l-m-s  
Filet de merlu sauce crustacés c-g-i-l-p  
4B Semoule g  
Compote de pêches  
4B Pain g

**Jeudi 9**

\* Salade coleslaw  
(carotte, chou râpé) m-s  
Sauté d'agneau à l'estragon g  
Flageolets g-l  
Fromage (saint Albray) l  
\* 4B Kiwi  
4B Pain g

**Vendredi 10**

Pizza aux fromages de Savoie g-l  
Filet de poisson à la piperade p  
Gratin de chou-fleur g-l  
Crème dessert vanille l  
4B Pain g

**Lundi 13**

\* 4B Mélange carottes / céleri / chou i-m-s  
Sauté de veau marengo  
(tomate, champignon) g-l-s  
4B Riz pilaf g-i-l-o  
Fromage (Camembert) l  
Pêches au sirop  
4B Pain g

**Mardi 14**

Tarte au thon g-l-m-o-p-s  
Filet de poisson pané g-p  
4B Haricots verts persillés l-s  
Flan nappé caramel l  
4B Pain g

**Jeudi 16**

Croisillon au fromage g-l-o  
Carottiflette (carotte, dés de volaille,  
reblochon, crème) g-l  
\* (plat unique)  
4B Fromage blanc nature l  
\* 4B Poire  
4B Pain g

**Vendredi 17**

\* Salade verte / dés d'étorcki l-m-s  
Filet de lieu colin  
sauce ciboulette g-i-l-p  
Purée de pommes de terre l  
Crème caramel aux oeufs g-l-o  
4B Pain g

**Lundi 20**

Crêpe au fromage g-l-o  
Emincé de volaille à l'indienne g-i-m-o  
Beignet de brocoli g  
4B Fromage (Carré frais) l  
Liégeois au chocolat l  
4B Pain g

**Mardi 21**

\* Salade verte / dés de mimolette l-m-s  
Filet de hoki  
aux poireaux safranés c-g-i-l-p  
4B Semoule  
Compote de pommes ananas  
4B Pain g

**Jeudi 23 : Séjour au ski**

\* 4B Salade verte m-s  
Raclette (charcuterie de porc l-m-s  
ou de volaille j-l-o-m-s)  
Pomme de terre et fromage à raclette l-o  
\* Salade de fruits frais  
4B Pain g

**Vendredi 24**

Salade de pâtes au pesto  
(tomate, poivron) g-l-o-m-s  
Filet de poisson meunière g-l-p  
Petits pois au jus g-l  
4B Yaourt aux fruits l  
4B Pain g

**Lundi 27**

\* Carottes râpées m-s  
Boulettes de boeuf  
sauce tomate g-i-j-l-s  
4B Spaghetti bio (+fromage râpé) g-l  
Yaourt nature l  
Poire au sirop  
4B Pain g

**Mardi 28**

Pizza tomate mozzarella g-l  
Filet de poisson sauce provençale p  
\* Printanière de légumes i-l  
Crème dessert chocolat j-l-o  
4B Pain g

**Jeudi 30**

\* Betteraves / maïs m-s  
Sauté de volaille à la moutarde  
g-i-l-m-o-s  
4B Chou-fleur persillé l-s  
Fromage (Pavé d'affinois) l  
Cheesecake au fromage blanc g-l-o  
4B Pain g

**Vendredi 31**

\* Salade verte /  
dés de mozzarella l-m-s  
Brandade de poisson g-i-l-p-s  
(plat unique)  
4B Fromage (Camembert) l  
\* 4B Pomme  
4B 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, la Régie de restauration peut être amenée à modifier les menus. Ces menus sont consultables sur internet [www.venissieux.fr](http://www.venissieux.fr) (vivre à Vénissieux · vie scolaire · menus des cantines)

\* Produit de saison d'hiver

\* Produit de saison du printemps

4B Produit BIO

## Les 14 allergènes majeurs

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

Règlement INCO (1169-2011)

Liste des allergènes majeurs à déclaration obligatoire

**Cherche-moi !**

Le produit  
du mois :  
Le fromage



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