



Menus du restaurant scolaire

Mai 2017

Régie autonome de la
restauration scolaire et sociale
de Vénissieux

ville de
VENISSIEUX

<p>Lundi 1</p> <p>FÉRIÉ</p>	<p>Mardi 2</p> <p>🌸 Salade verte / dés d'emmental l·m·s Filet de poisson blanc sauce crustacés c·g·i·l·p 🌿 Haricots verts persillés l·s Gâteau de semoule g·l·o 🌿 Pain g</p>	<p>Jeudi 4</p> <p>Salade de lentilles m·s Escalope de poulet panée aux cornflakes g 🌸 Chou-fleur persillé l·s 🌿 Fromage blanc nature l 🌿 Pomme 🌿 Pain g</p>	<p>Vendredi 5</p> <p>🌸 Salade verte / dés de mimolette l·m·s Gratinée de hoki g·i·l·p 🌿 Coquillettes (+fromage râpé) g·l Gâteau basque g·l·o 🌿 Pain g</p>
------------------------------------	---	--	--

<p>Lundi 8</p> <p>FÉRIÉ</p>	<p>Mardi 9</p> <p>🌸 Radis / beurre demi-sel l Filet de lieu colin sauce safranée c·g·i·l·p Pommes de terre vapeur persillées l 🌿 Yaourt aux fruits l 🌿 Pain g</p>	<p>Jeudi 11</p> <p>🌸 Salade verte m·s Paleron de boeuf* aux olives Gratin de quinoa aux petits légumes g·i·l 🌿 Fromage (Camembert) l 🌿 Banane 🌿 Pain g</p>	<p>Vendredi 12</p> <p>Taboulé à la menthe g·m·s Filet de poisson pané g·p 🌸 🌿 Purée de carottes l·s Flan nappé caramel l 🌿 Pain g</p>
------------------------------------	--	---	--

*Boeuf : origine France

Semaine du pain			
<p>Lundi 15</p> <p>Tarte tomate chèvre basilic g·l·o 🌿 Omelette nature o 🌸 Epinards bio hachés béchamel / croûtons g·l Fromage (Pavé d'affinois) l 🌿 Poire Pain de seigle g</p>	<p>Mardi 16</p> <p>🌸 Salade verte / dés d'emmental l·m·s Filet de merlu sauce tomate g·i·l·p·s 🌿 Semoule g Pêches au sirop Pain de campagne g</p>	<p>Jeudi 18</p> <p>🌸 Carottes râpées m·s Sauté de veau sauce chasseur g·l Pommes de terre vapeur persillées l Fromage (Saint Moret) l Pain perdu g·l·o Pain aux céréales g</p>	<p>Vendredi 19</p> <p>Tarte aux légumes du soleil g·l·o Filet de poisson meunière g·l·p 🌸 Jardinière de légumes g·i·l 🌿 Fromage (Gouda) l Salade de fruits Pain complet g</p>

<p>Lundi 22</p> <p>🌸 Radis / beurre demi-sel l Sauté de porc ou de volaille à la moutarde g·i·l·m·o·s 🌿 Boulgour g·l Fromage (Saint albray) l 🌿 Compote pomme coing 🌿 Pain g</p>	<p>Mardi 23 : Trésors des champs</p> <p>🌸 Salade verte / maïs / dés de mimolette l·m·s Aiguillettes de colin panée aux multi-grains / citron g·p Haricots verts persillés l·s Biscuit roulé à la fraise g·j·l·o 🌿 Pain g</p>	<p>Jeudi 25</p> <p>FÉRIÉ</p>	<p>Vendredi 26</p> <p>FÉRIÉ</p>
---	---	-------------------------------------	--

<p>Lundi 29</p> <p>🌸 Salade verte m·s Haché de veau au jus g·j Pommes dauphines g·o Fromage (Camembert) l 🌿 Pomme 🌿 Pain g</p>	<p>Mardi 30</p> <p>Pizza tomate mozzarella g·l Filet de hoki aux poireaux safranés c·g·i·l·p 🌸 Carottes persillées l·s Flan vanille l 🌿 Pain g</p>	<p>Jeudi 1</p> <p>🌸 Céleri rémoulade i·m·o·s Sauté d'agneau au curry g·i·l·m·o·s 🌿 Torsades (+fromage râpé) g·l 🌿 Yaourt nature l 🌸 Cerises 🌿 Pain g</p>	<p>Vendredi 2</p> <p>Salade de perles et tomates g·m·s Filet de lieu colin vapeur / mayonnaise g·m·o·p·s 🌸 🌿 Gratin de courgettes g·l Crème dessert chocolat l 🌿 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 le gaspillage alimentaire, la Régie de restauration peut être amenée à modifier les menus. Ces menus sont consultables sur internet www.venissieux.fr (vivre à Vénissieux · vie scolaire · menus des cantines).

🌸 **Produit de saison du printemps**

🌿 **Produit BIO**

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 :
Les céréales



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.