



Menus du restaurant scolaire

Régie autonome de la
restauration scolaire et sociale
de Vénissieux

Septembre 2017

ville de
VENISSIEUX

<p>Lundi 4</p> <p>Coupelle de pâté de volaille g-l Raviolis à l'italienne (pur boeuf) g-i-o (plat unique) Fromage (Pavé d'affinois) l Compote de pommes abricots Pain g</p>	<p>Mardi 5</p> <p>Tarte tomate chèvre basilic g-l-o Filet de poisson sauce ratatouille p Haricots verts persillés l-s Liégeois au chocolat l Pain g</p>	<p>*Retour à l'école</p> <p>Mathématiques : Duo de crudités en salade m-s Histoire : Volaille d'henri IV g-i-l-o-s Anglais : Zucchini donuts g Chimie : Portion de calcium l Géographie : Brioche Saint-Genix f-g-l-o Pain g</p>	<p>Vendredi 8</p> <p>Salade verte / dés d'emmental l-m-s Filet de merlu sauce crustacés c-g-i-l-p Torsades (+fromage râpé) g-l-o Prune Pain g</p>
--	--	---	--

<p>Lundi 11</p> <p>Tarte au fromage g-l-o Goulash de boeuf* (tomate,paprika) g-i-l-s Courgettes persillées l-s Fromage (Babybel) l Crème dessert vanille l Pain g</p>	<p>Mardi 12</p> <p>Coupelle de poisson / surimi c-g-l-o-p Raviolis au saumon g-l-o-p (plat unique) Compote de pommes ananas et Sablés de Retz g-l Pain g</p>	<p>Jeudi 14</p> <p>Concombre sauce curry l-m-s Gigot d'agneau froid / cornichons m Lentilles à la tomate l-s Fromage (Croc'lait) l Pêche ou Nectarine Pain g</p>	<p>Vendredi 15</p> <p>Salade de perles au pesto f-g-l-o-m-s Filet de poisson meunière g-l-p Brocoli sauce mornay g-i-l-o Fromage (Comté) l Prune Pain g</p>
--	---	---	--

*boeuf : origine France, type race à viande

<p>Lundi 18</p> <p>Salade verte / croûtons g-m-s Sauté de veau marengo g-l-s Semoule g Fromage (Camembert) l Compote de pommes vanille Pain g</p>	<p>Mardi 19</p> <p>Mini roulé ail et fines herbes g-l Omelette au fromage l-o Epinards hachés béchamel / croûtons g-l Flan nappé caramel l Pain g</p>	<p>Jeudi 21</p> <p>Salade de tomate / maïs m-s Sauté de boeuf*stroganoff (champignon,paprika) g+l Chou-fleur persillé l-s Yaourt nature l Brownies f-g-j-o Pain g</p>	<p>Vendredi 22</p> <p>Betteraves / dés de mimolette l-m-s Filet de lieu colin sauce ciboulette g-i-l-p Riz safrané i-l-o Raisin Pain g</p>
--	--	--	---

*boeuf : origine France, type race à viande

<p>Lundi 25</p> <p>Crêpe au fromage g-l-o Poulet fermier rôti à la coriandre g-l Ratatouille s Fromage (Saint Moret) l Prune Pain g</p>	<p>Mardi 26</p> <p>Salade verte / dés de gouda et cheddar l-m-s Filet de poisson sauce provençale p Coquillettes (+fromage râpé) g-l Compote de pomme Pain g</p>	<p>Jeudi 28</p> <p>Salade coleslaw m-s Rôti de porc aux fines herbes (g) ou Steak haché de boeuf au jus (g-l) Purée de pommes de terre l Fromage (Pavé d'affinois) l Pastèque Pain g</p>	<p>Vendredi 29</p> <p>Salade de lentilles m-s Filet de poisson pané g-p Carottes cuites au cumin s Crème dessert chocolat l Pain g</p>
--	---	---	---

* Salade de tomate concombre m-s
Sauté de volaille à la mexicaine g-i-l-o-s
Beignet de courgettes g
Fromage (Gouda) l
Brioche Saint Genix f-g-l-o
Pain g

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 !
Légume du mois
Épices et aromates



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 (vivre à Vénissieux - vie scolaire - menus des cantines)

Produit de saison d'été Produit de saison d'automne Produit BIO

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