



Menus du restaurant scolaire

Régie autonome de la
restauration scolaire et sociale
de Vénissieux

ville de
VENISSIEUX

Décembre 2017

Lundi 4 Menu BIO

Pizza aux 4 légumes (poivrons, courgettes, oignons, tomates) g-l
 Omelette nature o
 Epinards hachés béchamel / croûtons g-l
 Yaourt au lait de chèvre et confiture l
 Fruit de saison
 Pain g

Mardi 5

Mâche / emmental / vinaigrette maison l-m-s
 Pépite de hoki meunière g-l-p
 Penne à la tomate g-i-l
 Pêches au sirop
 Pain g

Jeudi 7

Taboulé à la menthe / vinaigrette maison g-m-s
 Gigot d'agneau froid / mayonnaise m-o-s
 Gratin de potiron g-l-s
 Fromage (Saint albray) l
 Fruit de saison
 Pain g

Vendredi 8

Salade de lentilles / vinaigrette maison m-s
 Filet de merlu citron échalote g-i-l-p-s
 Beignets de brocoli g
 Yaourt aux fruits l
 Pain g

Lundi 11

Tarte saumon épinards g-l-o-p
 Rôti de dinde au jus g-i-l-o
 Haricots verts persillés l-s
 Fromage (Croc'lait) l
 Compote de pommes abricots
 Pain g

Mardi 12

Salade verte / croûtons / vinaigrette maison g-m-s
 Gratin de poisson aux fruits de mer c-g-i-l-p-q
 Semoule g
 Liégeois au chocolat l
 Pain g

Jeudi 14

Carottes râpées / vinaigrette maison m-s
 Jambon blanc (porc) / cornichons m ou Omelette nature o
 Purée de céleri maison i-l-s
 Fromage blanc nature l
 Poisson sablé au chocolat g-l-o-s
 Pain g

Vendredi 15

Salade verte / tomme de brebis / vinaigrette maison l-m-s
 Choucroute de la mer (poisson blanc, saumon crevette et pommes de terre) c-g-l-p
 Fruit de saison
 Pain g

Lundi 18

Tarte au fromage g-l-o
 Sauté d'agneau au curry g-i-l-m-o-s
 Beignets de salsifis g
 Fromage (Gouda) l
 Fruit de saison
 Pain g

Mardi 19

Mélange chou rouge et blanc / vinaigrette maison m-s
 Blanquette de la mer (cabillaud et tagliatelles) g-i-l-o-p
 Fromage (Tomme noire) l
 Fruit de saison
 Pain g

En attendant Noël

Mâche / noix / mimolette / vinaigrette maison f-l-m-s
 Escalope de poulet* fermier sauce suprême g-i-l-o
 Pommes de terres en étoile
 Bûche de Noël g-j-l-o-s
 Clémentine / Père Noël en chocolat f-j-l
 Pain g

*poulet Label Rouge

Vendredi 22

Salade verte et accras de poisson / vinaigrette maison g-i-m-o-p-s
 Paupiette de saumon à la bahianaise (lait de coco, tomate, poivron) c-g-i-j-l-o-p
 Gratin de chou-fleur g-l
 Crème dessert caramel l
 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 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

Produit de saison d'automne

Produit BIO

Produit de saison d'hiver

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.

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 produits de la mer

