



Menus du restaurant scolaire

Régie autonome de la
restauration scolaire et sociale
de Vénissieux

ville de
venissieux

FEVRIER 2022

Lundi 31 : Menu BIO	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
<ul style="list-style-type: none"> Pizza aux 4 légumes (poivrons, courgettes, oignons, tomates) g-l Croustillant fromager g-l-o-u Carottes persillées l-s Fromage blanc nature l Fruit de saison Pain g 	<ul style="list-style-type: none"> Mâche / dés de fromage l-m-s Filet de poisson sauce tomate p-s Gnocchi g-s Fruit de saison Pain g 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de maïs et œuf dur / vinaigrette au curry m-o-s Omelette nature o Poêlée de légumes villageoise (maïs, champignons, petit pois, poivrons, haricots, aubergines) Fromage l Crêpe et pâte à tartiner chocolat noisette f-g-j-l-o Pain g 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade i-m-o-s Saucisson chaud (porc) / beurre l ou Sauté végétal sauce moutarde (blé, pois chiches) g-l-m-s Pommes de terre vapeur persillées l-s Yaourt aux fruits l Pain g 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves / vinaigrette maison m-s Colombo de poisson g-l-m-p-s Petits pois à l'anglaise g-l Fromage l Cocktail de fruits au sirop Pain g

Goûter : *Lait chocolaté* l
 Pain et confiture g

Lundi 7 : Menu LOCAL	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
<ul style="list-style-type: none"> Salade coleslaw / vinaigrette maison m-s – Rhône Bouchées riz tomate mozzarella g-l – Saint Chamond Lentilles à la tomate l-s – Corbas Yaourt nature sur lit de confiture l – Tarare Pain g – Oullins 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte / dés de fromage / vinaigrette maison l-m-s Filet de poisson meunière / citron g-l-p Gratin de chou-fleur g-l Brownies et crème anglaise f-g-j-l-o Pain g 	<ul style="list-style-type: none"> Demi-pamplemousse Paella végétale (pépite lentilles corail-carottes, riz, petits pois, maïs, poivrons) s Fromage l Compote pomme banane Pain g 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pâtes aux légumes croquants sauce citron g-i-m-s Emincé de volaille au jus g-l-s ou Cake aux haricots blancs l-o-s Purée de potiron l-s Fruit de saison Pain g 	<ul style="list-style-type: none"> Mâche / vinaigrette maison m-s Soufflé de brochet sauce nantua c-g-i-j-l-o-p-s Riz basmati l Fromage l Fruit de saison Pain g

Goûter : *Yaourt à boire* l
Cake marbré g-l-o

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

Poisson issu d'une filière Pêche Durable

Produit BIO **Produit de saison : Hiver**

Plat à base de protéines végétales

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

Bon
Appétit !



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