



Menus du restaurant scolaire

Régie autonome de la restauration scolaire et sociale de Vénissieux

ville de **VENISSIEUX**

JUIN 2022

En raison de problèmes d'approvisionnements liés à la crise actuelle, la Régie de Restauration peut être amenée à modifier les menus. Merci de votre compréhension.

Lundi 6 PENTECÔTE	Mardi 7 Pizza courgettes basilic g-l 🐟 Filet de poisson sauce safranée c-g-l-p-s 🌻 Poêlée de légumes campagnarde 🧀 Fromage l 🌻 Fruit de saison 🍞 Pain g	Mercredi 8 Taboulé à la menthe / vinaigrette maison g-m-s 🌿 Bouchées riz courgettes féta au curry g-l 🌻 Aubergines à la catalane s Fromage l 🌻 Mélange de fruits acapulco 🍞 Pain g	Jeudi 9 🌻 Carottes râpées / dés de fromage / vinaigrette maison l-m-s 🇫🇷 Emincé de volaille au jus g-l-s OU 🌿 Sauté végétal sauce moutarde (blé, pois chiches) g-l-m-s Nouilles chinoises (gingembre) g-j-m-o Litchis au sirop 🍞 Pain g	Vendredi 10 🌻 Concombres sauce curry m-s 🐟 Filet de poisson froid / mayonnaise / citron m-o-p-s 🌿 Salade de pâtes aux légumes croquants sauce citron g-m-s 🍦 Crème dessert chocolat l 🍞 Pain g
---------------------------------	--	---	---	--



Du 13 au 17 juin 2022 : Semaine des Fruits et Légumes frais !



Lundi 13 🌻 Salade verte / vinaigrette maison m-s 🌿 Lasagnes végétales (haché de pois 🌿, sauce tomate) g-l Fromage l Semoule au lait et sauce caramel g-l-o 🍞 Pain g	Mardi 14 Mini roulé au fromage / salade verte / vinaigrette maison g-l-m-s 🐟 Filet de poisson froid sauce fromage blanc-ciboulette l-p 🌻 Macédoine mayonnaise m-o-s 🍷 Compote de fruits 🍞 Pain g	Mercredi 15 🌻 Salade de tomates / féta* l 🌿 Orgeotto crémeux aux pois maraîcher g-j-l-s 🍷 Yaourt nature l 🌻 Fruit de saison 🍞 Pain g <small>*lait de brebis</small>	Jeudi 16 Salade de pois chiches s Rôti de veau au jus g-l-s OU 🌿 Croustillant fromager g-l-o-u 🌻 Gratin de courgettes g-l 🌻 Fruit de saison 🍞 Pain g	Vendredi 17 : Menu imaginé par le Conseil Municipal des Enfants - American Meal - 🌻 Salade coleslaw sauce rémoulade m-o-s Fish Burger c-g-l-p-q-z Potatoes Brownies et crème anglaise f-g-j-l-o 🍞 Pain g
---	--	--	--	--



Lundi 20 : Menu BIO 🍷 Tarte au fromage g-l-o 🍳 Omelette nature o 🌻 Epinards hachés béchamel g-l 🧀 Fromage l 🌻 Fruit de saison 🍞 Pain g	Mardi 21 🌻 Salade verte / dés de fromage / vinaigrette maison l-m-s 🐟 Gratinée de poisson g-l-p-s Semoule g 🥚 Œufs au lait l-o 🍞 Pain g	Mercredi 22 Salade de lentilles / vinaigrette maison m-s 🌿 Samoussa aux légumes g-j 🌻 Poêlée de légumes asiatique j Fromage l 🌻 Fruit de saison 🍞 Pain g	Jeudi 23 🌻 Céleri rémoulade i-m-o-s Chipolatas (porc) OU 🌿 Cake aux haricots blancs l-o-s Pommes de terre sautées Eclair au chocolat g-j-l-o 🍞 Pain g	Vendredi 24 Salade de pâtes sauce caesar g-l-m-o-s Calamar à la romaine g-q 🌻 Ratatouille Fromage l 🌻 Fruit de saison 🍞 Pain g
---	---	---	---	---

Lundi 27 🌻 Salade verte / vinaigrette maison / croûtons à l'ail g-m-s Salade de pommes de terre / dés de fromage / œuf / sauce rémoulade l-m-o-s 🧀 Fromage l 🌻 Fruit de saison 🍞 Pain g	Mardi 28 🍷 Pizza aux 4 légumes g-l 🐟 Filet de poisson citron échalote g-l-p-s 🌿 Haricots verts aux poivrons l-s Liégeois aux fruits l 🍞 Pain g	Mercredi 29 🌻 Radis / beurre demi-sel l 🌿 Tortellini aux 4 fromages sauce mornay g-l-o Fromage l Compote de pêches 🍞 Pain g	Jeudi 30 Salade de blé tex mex g-m-s 🌻 Sauté de bœuf stroganoff g-i-l-s OU 🇫🇷 Galette de quinoa à la provençale g 🌻 Purée de carottes l Gâteau betterave-chocolat g-l-o 🍞 Pain g	Vendredi 1 : Menu choisi par l'école Charraud 🌻 Salade verte / dés de fromage / vinaigrette maison l-m-s 🐟 Filet de lieu colin à l'oseille g-i-l-p Riz basmati l Yaourt nature l 🌻 Fruit de saison 🍞 Pain g
---	--	---	--	--

Lundi 4 : Menu BIO 🌻 Concombres / féta* / vinaigrette maison l-m-s 🌿 Bouchées riz tomate mozzarella g-l 🍷 Coquillettes (+fromage râpé) g-l Compote de fruits 🍞 Pain g <small>*lait de brebis</small>	Mardi 5 Tarte aux poireaux g-l-o 🐟 Filet de poisson sauce citron g-l-l-p-s 🌻 Courgettes à l'indienne g-l-m Fromage blanc nature l 🌻 Fruit de saison 🍞 Pain g	Mercredi 6 🌻 Salade verte / vinaigrette maison m-s 🌿 Escalope végétale ail / romarin (blé, pois chiches, poivrons) g-l-s Quenelles à la financière g-l-o-s Fromage l 🌻 Fruit de saison 🍞 Pain g	Jeudi 7 : Menu choisi par l'école St Exupéry Sandwich pain complet au thon g-j-l-m-o-p 🌻 Tomates cerises et chips Mini roulé Babybel l Donut au chocolat g-j-l 🍞 Pain g	Vendredi 8 <i>Bonnes VACANCES!</i>
---	---	--	---	--

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 : Printemps / Été

🌿 Plat à base de protéines végétales

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

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

Bon Appétit !

