

Ecole GUSTAVE ROGHI à VOLVIC

Déjeuner

lundi 31 août 2020

POMMES DE TERRE EN SALADE
COTE DE PORC A LA MOUTARDE
CAROTTES VICHY
SAINT NECTAIRE AOP
FRUIT DE SAISON

mardi 1 septembre 2020

PAMPLEMOUSSE
BOEUF BOURGUIGNON
HARICOTS VERTS PERSILLES
YAOURT BIO
COCKTAIL DE FRUITS

mercredi 2 septembre 2020

CELERI AU CITRON
CUISSÉ DE POULET
COURGETTES POELEES
CANTAL BIO
RIZ AU LAIT

jeudi 3 septembre 2020

ARTICHAUT VINAIGRETTE
LASAGNES "Cuisinées par les chefs
DE LEGUMES
FOURME D AMBERT AOP
PATISSERIE "Cuisinée par les chefs"

vendredi 4 septembre 2020

CONCOMBRE A LA CREME
FILET DE COLIN A L'ANETH
RIZ AUX PETITS LEGUMES
FROMAGE BIO
CREME DESSERT

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les chefs"  "Produit de notre région"

"Produit bio" 

Toutes les viandes bovines, porc et volaille sont d'origine Française
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.



Ecole GUSTAVE ROGHI à VOLVIC

Déjeuner

lundi 7 septembre 2020

CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE A L'ORANGE

CUISSE DE POULET AUX HERBES

COQUILLETES

TOMME BIO

LIEGEOIS CHOCOLAT

mardi 8 septembre 2020

SALADE DE RIZ

PARMENTIER DE

LEGUMES

BRIE BIO

FRUIT DE SAISON

mercredi 9 septembre 2020

PASTEQUE

TOMATE FARCIE

RIZ BASMATI

YAOURT AROMATISE BIO

COMPOTE DE FRUITS

jeudi 10 septembre 2020

Repas
Espagnol

POIVRONS MARINES "Cuisinés par les chefs"

PAELLA

AU POULET "Cuisinée par les chefs"

FROMAGE

CREME CATALANE



vendredi 11 septembre 2020

CAKE AUX OLIVES

FILET DE POISSON FRAIS

BROCOLIS VAPEUR

FROMAGE BLANC BIO

FRUIT DE SAISON

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les chefs"



"Produit de notre région"

"Produit bio"



Toutes les viandes bovines, porc et volaille sont d'origine Française
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.

Ecole GUSTAVE ROGHI à VOLVIC

Déjeuner

lundi 14 septembre 2020

SARDINES AU CITRON

SAUCISSE DE TOULOUSE

LENTILLES VERTES

FROMAGE BLANC BIO

COCKTAIL DE FRUITS

mardi 15 septembre 2020

MAÏS A LA TOMATE

QUICHE AUX LEGUMES

SALADE VERTE

SAINT NECTAIRE AOP

FRUIT DE SAISON

mercredi 16 septembre 2020

PIZZA AU FROMAGE

ROTI DE DINDE

EPINARDS BECHAMEL

KIRI

FRUIT DE SAISON

jeudi 17 septembre 2020

CELERI REMOULADE

BOEUF BOURGUIGNON

COURGETTES AUX DEUX POIVRONS

YAOURT AROMATISE BIO

PATISSERIE "Cuisinée par les chefs"

vendredi 18 septembre 2020

PASTEQUE

BRANDADE DE POISSON

PUREE DE POMMES DE TERRE

FROMAGE BIO

FRUIT DE SAISON

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les chefs"



"Produit de notre région"

"Produit bio"



Toutes les viandes bovines, porc et volaille sont d'origine Française
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.

Ecole GUSTAVE ROGHI à VOLVIC

Déjeuner

lundi 21 septembre 2020

CONCOMBRE VINAIGRETTE

TARTE AUX 3 FROMAGES

SALADE VERTE

CAMEMBERT BIO

PETITS POTS DE SEMOULE AU LAIT

mardi 22 septembre 2020

SALADE D'ENDIVES

ESCALOPE DE PORC CHARCUTIERE

POMMES RISSOLEES

CANTAL BIO

FRUIT DE SAISON

mercredi 23 septembre 2020

POIREAUX VINAIGRETTE

ESCALOPE VIENNOISE

HARICOTS VERTS AUX OIGNONS

FROMAGE BIO

CREME DESSERT

jeudi 24 septembre 2020

OEUF MAYONNAISE

SAUTE DE PORC A L'ANCIENNE

SEMOULE

BLEU D'AUVERGNE BIO

FRUIT DE SAISON

vendredi 25 septembre 2020

FEUILLETE A LA VIANDE

FILET DE POISSON FRAIS

CHOUX FLEURS BECHAMEL PERSILLES

FROMAGE BLANC BIO

POMME CUITE A LA CANNELLE

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les chefs"  "Produit de notre région" "Produit bio" 

Toutes les viandes bovines, porc et volaille sont d'origine Française
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.

Ecole GUSTAVE ROGHI à VOLVIC

Déjeuner

lundi 28 septembre 2020

SALADE VERTE

NUGGETS DE VOLAILLE

PATES FRAICHES BIO

KIRI

COMPOTE AUX FRUITS

mardi 29 septembre 2020

CROISILLON AUX CHAMPIGNONS

GRATIN DE GNOCCHIS

AUX CAROTTES

BRIE BIO

FRUIT DE SAISON

mercredi 30 septembre 2020

MOUSSE DE BETTERAVES

CHIPOLATAS

POMMES VAPEUR

TOMME DE MONATGNE BIO

ILE FLOTTANTE

jeudi 1 octobre 2020

AVOCAT VINAIGRETTE

STEAK HACHE DE VEAU

EPINARDS A LA CREME

FOURME D'AMBERT BIO

MILLE FEUILLES

vendredi 2 octobre 2020

SALADE DE TOMATES

PATES AUX SAUMONS

POIREAUX CREME

YAOURT NATURE BIO

FRUIT DE SAISON

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les chefs"



"Produit de notre région"

"Produit bio"



Toutes les viandes bovines, porc et volaille sont d'origine Française
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.



Ecole GUSTAVE ROGHI à VOLVIC

Déjeuner

lundi 5 octobre 2020

SALADE DE LENTILLES

QUENELLES NATURE SAUCE TOMATE

COURGETTES SAUTEES

EMMENTAL BIO

FRUIT DE SAISON

mardi 6 octobre 2020

CAROTTES RAPEES

SAUCISSE DE TOULOUSE

POMMES SAUTEES

FROMAGE BIO

CREME DESSERT

mercredi 7 octobre 2020

CELERI AUX RAISINS

BŒUF BRAISE AUX CAROTTES

POLENTA CREMEUSE

FROMAGE BIO

POIRES AU SIROP

jeudi 8 octobre 2020

SALADE VERTE

CUISSE DE POULET GRILLEE

DUO DE HARICOTS

SAINT NECTAIRE BIO

FRUIT DE SAISON

vendredi 9 octobre 2020

FEUILLETE HOT DOG

FILET DE POISSON "Frais"

POMMES VAPEUR

FROMAGE BIO

ANANAS AU SIROP

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les chefs"  "Produit de notre région" "Produit bio" 

Toutes les viandes bovines, porc et volaille sont d'origine Française
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.

Ecole GUSTAVE ROGHI à VOLVIC

Déjeuner

lundi 12 octobre 2020

CONCOMBRE A LA CREME

ESCALOPE VIENNOISE

FLAGEOLETS VERTS

TOMME DE MONTAGNE BIO

MOUSSE AU CHOCOLAT

mardi 13 octobre 2020

SALADE COLESLAW

PATE AUX POMMES DE TERRE

SALADE VERTE

FROMAGE BLANC BIO

FRUIT DE SAISON

mercredi 14 octobre 2020

CHOU ROUGE VINAIGRETTE

BOULETTES A LA TOMATE

PATES

FROMAGE BIO

ABRICOTS AUX AMANDES

jeudi 15 octobre 2020

CRUDITES BIO

BLANQUETTE DE VEAU BIO

POELE DE LEGUMES BIO

YAOURT AROMATISE BIO

FRUIT DE SAISON BIO

vendredi 16 octobre 2020

SALADE D'ENDIVES

LASAGNES DE SAUMON AUX EPINARDS

FROMAGE BIO

CREME DESSERT

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les chefs"

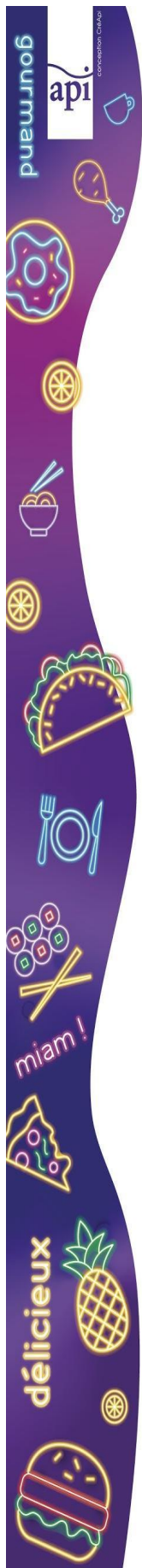


"Produit de notre région"

"Produit bio"



Toutes les viandes bovines, porc et volaille sont d'origine Française
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.



Ecole GUSTAVE ROGHI à VOLVIC

Déjeuner

lundi 2 novembre 2020

HARICOTS VERTS EN SALADE
PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE
LENTILLES VERTES
FOURME D'AMBERT BIO
PECHE AU SIROP

mardi 3 novembre 2020

TABOULE
TORTILLAS AUX
CHAMPIGNONS
SAINT NECTAIRE BIO
FRUIT DE SAISON

mercredi 4 novembre 2020

SALADE VERTE
CUISSÉ DE POULET AU JUS
BOULGOUR PILAF
BRIE BIO
FRUIT DE SAISON

jeudi 5 novembre 2020

POIREAUX VINAIGRETTE
DAUBE PROVENCAL
GRATIN DE CHOUX FLEURS
FROMAGE BLANC BIO
MOELLEUX ANANAS CARMELISE

vendredi 6 novembre 2020

TERRINE DE CAMPAGNE
FILET DE POISSON "Frais"
RIZ SAFRANE
FROMAGE BIO
FRUIT DE SAISON

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les chefs"



"Produit de notre région"

"Produit bio"



Toutes les viandes bovines, porc et volaille sont d'origine Française
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.