

Ecole GUSTAVEROGHI à VOLVIC

Déjeuner

lundi 9 novembre 2020

CREPE AU FROMAGE
COTE DE PORC SAUCE TOMATES "LA LOZERIENNE
48"
HARICOTS VERTS A L'AIL
SAINT NECTAIRE AOP "les marmottes 63"
FRUIT DE SAISON

mardi 10 novembre 2020

CAROTTES RAPEES "MR HEINIS 63" AUX RAISINS
TORTELLINI RICOTTA EPINARD
SAUCE TOMATES
BRIE BIO
Fruit cuit

mercredi 11 novembre 2020

FERIE

jeudi 12 novembre 2020

Repas BIO

POTAGE LEGUMES BIO "Cuisiné par les chefs"
BOEUF BOURGUIGNON BIO
LEGUMES BIO
TOMME DE MONTAGNE BIO PERPEZAT
FRUIT DE SAISON BIO

vendredi 13 novembre 2020

RADIS / BEURRE
GRATIN DE FRUITS DE MER "Cuisiné par les chefs"
COQUILLETES
FROMAGE BLANC BIO
CREME DESSERT

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les chefs"



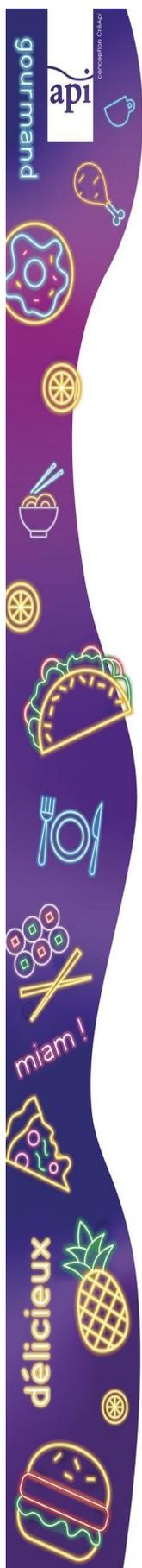
"Produit de notre région"



"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 16 novembre 2020

COURGETTES RAPEES VINAIGRETTE

CUISSE DE POULET AU PAPRIKA "MORICEAU 63"

COEUR DE BLE

BLEU D'AUVERGNE BIO

CREME DESSERT

mardi 17 novembre 2020

SALADE DE RIZ

COUSCOUS DE LEGUMES

AUX FRUITS SECS

FROMAGE LOCAL BIO

COCKTAIL DE FRUITS

mercredi 18 novembre 2020

CHOU ROUGE VINAIGRETTE

STEAK HACHE DE VEAU SAUCE AU BLEU

POLENTA

YAOURT BIO

FRUIT DE SAISON

jeudi 19 novembre 2020

BETTERAVES AU CHEVRE

SAUTE D'AGNEAU FACON TAJINE "LA LOZERIENNE 48"

SEMOULE AUX RAISINS

FOURME DE ROCHEFORT BIO PERPEZAT

MADELEINE

vendredi 20 novembre 2020

CROISILLON AUX CHAMPIGNONS

POISSON FRAIS "LE POISSON LIVREUR 63"

CHOU FLEUR BECHAMEL

CANTAL 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 GUSTAVEROGHI à VOLVIC

Déjeuner

lundi 23 novembre 2020

SALADE COLESLAW "Cuisinée par les chefs"
SAUCISSE DE TOULOUSE "LA LOZERIENNE 48"
HARICOTS BLANCS
FROMAGE BLANC BIO
FRUIT DE SAISON

mardi 24 novembre 2020

LENTILLES EN SALADE
TORTILLA ESPAGNOL "Cuisinée par les chefs"
SALADE VERTE
EMMENTAL BIO
POIRES AU CHOCOLAT

mercredi 25 novembre 2020

CAKE AU FROMAGE "Cuisiné par les chefs"
CUBES DE SAUMON AU CITRON
BROCOLIS PERSILLES
FROMAGE BIO
FRUIT DE SAISON

jeudi 26 novembre 2020

Repas à thème Bretagne



SALADE NORMANDE
CARBONADE FLAMANDE "LA LOZERIENNE 48"
POMMES VAPEUR "MR ARFEUILLE 63"
BRIE BIO
FAR BRETON "Cuisiné par les chefs"

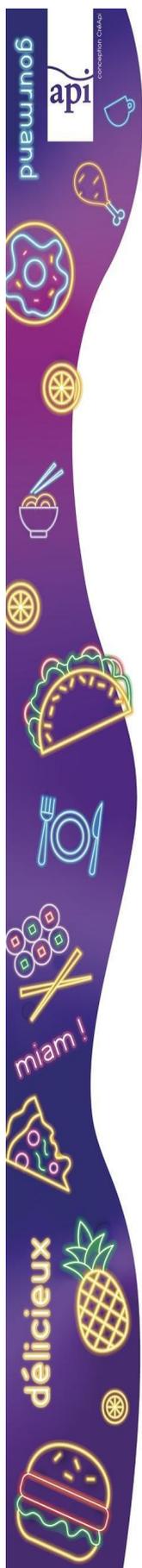
vendredi 27 novembre 2020

POIREAUX VINAIGRETTE
ESCALOPE DE VOLAILLE AU CURRY "MORICEAU 63"
PENNE
FROMAGE BIO
FRUIT DE SAISON

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

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

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 30 novembre 2020

CHOU ROUGE RAPE VINAIGRETTE
QUENELLE NATURE SAUCE CHAMPIGNONS
SALADE VERTE
BLEU D'AUVERGNE BIO
FRUIT DE SAISON

mardi 1 décembre 2020

OEUF DUR SAUCE AURORE
COLOMBO DE PORC "LA LOZERIENNE 48"
RIZ BASMATI
SAINT NECTAIRE AOP "LES MARMOTTES 63"
FRUIT DE SAISON

mercredi 2 décembre 2020

SALADE DE HARICOTS VERTS
ESCALOPE DE DINDE "MORICEAU 63" AUX OIGNONS CAMELISES
BROCOLIS BECHAMEL
CAMEMBERT BIO
FLAN NAPPE CAMEL

jeudi 3 décembre 2020

POTAGE AU POTIRON "Cuisiné par les chefs"
BLANQUETTE DE VEAU "LA LOZERIENNE 48, Cuisinée par les chefs"
POMMES SAUTEES
YAOURT BIO
COMPOTE

vendredi 4 décembre 2020

TARTE SAUMON CIBOULETTE
FILET DE POISSON FRAIS "LE POISSON LIVREUR 63"
CAROTTES VICHY
FROMAGE BIO
COCKTAIL DE FRUITS 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 7 décembre 2020

SALADE DE HARICOTS VERTS EN VINAIGRETTE
ESCALOPE DE DINDE A LA CREME "MORICEAU 63"
PATES FRAICHES BIO
KIRI
OREILLONS DE PECHEES AU SIROP

mardi 8 décembre 2020

CROISILLON AUX CHAMPIGNONS
OEUF FLORENTINE
EPINARDS BECHAMEL
YAOURT AROMATISE BIO
FRUIT DE SAISON

mercredi 9 décembre 2020

CELERI VINAIGRETTE
SPAGHETTI
BOLOGNAISE
FROMAGE BIO
CREME DESSERT

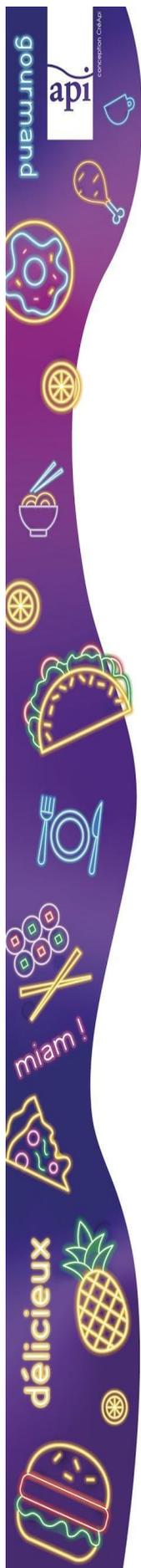
jeudi 10 décembre 2020

SALADE D'ENDIVES AUX NOIX
JAMBON BRAISE
CHOUX DE BRUXELLES
CANTAL BIO
ECLAIR AU CHOCOLAT

vendredi 11 décembre 2020

RADIS
FILET DE LIEU SAUCE ECHALOTES
BLE PILAF
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 décembre 2020

SALADE DE LENTILLES AU BLEU

GNOCCHI NAPOLITAINE

SALADE VERTE

FROMAGE BIO

FRUIT DE SAISON

mardi 15 décembre 2020

CONCOMBRE A LA MENTHE

SAUCISSE "LA LOZERIENNE 48"

TRUFFADE TOMME FRAICHE BIO DE PERPEZAT

FROMAGE A TARTINER

SEMOULE AU CAMEL

mercredi 16 décembre 2020

MACEDOINE MAYONNAISE

GOULASCH DE BOEUF "LA LOZERIENNE 48"

POLENTA SAUCE TOMATE

FROMAGE BIO

POIRE AU CHOCOLAT

jeudi 17 décembre 2020

Repas de Noël



PATE EN CROUTE RICHELIEU

ESCALOPE DE DINDE AUX MARRONS

POMMES NOISETTES et ECRASE DE POTIRON

FOURME DE ROCHEFORT BIO

DESSERT FESTIF

vendredi 18 décembre 2020

POTAGE DE LEGUMES "Cuisiné par les chefs"

PARENTIER aux POMMES DE TERRE "MR ARFEUILLE 63"

DE SAUMON

FROMAGE BIO

ABRICOTS 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 4 janvier 2021

CAROTTES RAPEES "MR HEINIS 63"

STEAK HACHE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS

SEMOULE

CAMEMBERT BIO

CREME DESSERT

mardi 5 janvier 2021

SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE

RAVIOLIS AUX FROMAGES

SAUCE TOMATES ET JULIENNE DE LEGUMES

SAINT NECTAIRE BIO

FRUIT DE SAISON

mercredi 6 janvier 2021

SALADE D'ENDIVES

TORTILLA AU CHORIZO

POMMES RISSOLEES AU FOUR

YAOURT BRASSE BIO

POMME AU FOUR

jeudi 7 janvier 2021

CELERI VINAIGRETTE

POITRINE DE PORC "LA LOZERIENNE 48"

HARICOTS COCO

EMMENTAL BIO

GALETTE DES ROIS



vendredi 8 janvier 2021

QUICHE LORRAINE

FILET DE POISSON FRAIS "LE POISSON LIVREUR 63"

RIZ BASMATI

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 11 janvier 2021

TERRINE DE CAMPAGNE

CUISSE DE POULET ROTIE "MORICEAU 63"

LENTILLES VERTES

SAINT NECTAIRE BIO

COMPOTE POMMES

mardi 12 janvier 2021

SALADE COLESLAW "MR HEINIS 63"

LASAGNES

DE LEGUMES

FROMAGE BIO

FRUIT DE SAISON

mercredi 13 janvier 2021

AVOCAT

FILET DE LIEU, SAUCE BEARNAISE

CHOU BRAISE

BLEU BIO

SEMOULE AU LAIT

jeudi 14 janvier 2021

POTAGE DE LEGUMES

SAUTE DE BOEUF SAUCE CHASSEUR "LA LOZERIENNE 48"

CAROTTES A L'HUILE D'OLIVE "MR HEINIS 63"

BRIE BIO

PATISSERIE "Cuisinée par les chefs"

vendredi 15 janvier 2021

CELERI REMOULADE

PALETTE DE PORC SAUCE PROVENCALE

POMMES SAUTEES

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.