

Ecole GUSTAVE ROGHI à VOLVIC

Déjeuner

lundi 10 mai 2021

TABOULÉ NAZADAIRE

SAUTÉ DE BOEUF "Local 48" FAÇON BORDELAISE
HARICOTS VERTS AUX PETITS OIGNONS
SAINT NECTAIRE AOP "Gaec des mamottes 63"
FRUIT DE SAISON

mardi 11 mai 2021

CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC
SAUCISSE "Fabre Lozérienne 48"
LENTILLES VERTES BIO
CANTAL ENTRE 2 AOP "Auvergne bio 63"
ABRICOT AU SIROP

mercredi 12 mai 2021

DÉS DE BETTERAVES VINAIGRETTE
HAUT DE CUISSE DE POULET "Moriceau 63" AUX HERBES
DE PROVENCE
CHOUX FLEURS AU JUS
TOMME DES MONTAGNE BIO " Gaec du verseau 63"
FRUIT DE SAISON

jeudi 13 mai 2021

RADIS, BEURRE
QUICHE AUX LÉGUMES
SALADE VERTE
FROMAGE BLANC BIO "Auvergne bio 63"
RIZ AU LAIT BIO

vendredi 14 mai 2021

CÉLERI AU CITRON
BLANQUETTE DE POISSON
RIZ CRÉOLE
BRIE BIO "Auvergne bio 63"
BEIGNET AUX POMMES

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les Chefs"



"Produit Local"



"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 17 mai 2021

SALADE DE POIS CHICHES AU CURRY

CORDON BLEU

DUO DE HARICOTS

FOURME DE ROCHEFORT " Gaec du verseau 63"

LIÉGEOIS CHOCOLAT

Repas
sans Viande

mardi 18 mai 2021

PASTÈQUE

PÂTES SAUCE PESTO FROMAGGI ET LÉGUMES

BRIE BIO "Auvergne bio 63"

POIRE GANACHE

mercredi 19 mai 2021

TOMATES AU VINAIGRE BALSAMIQUE

HACHIS PARMENTIER "cuisiné par les chefs" VBF "

"Pommes de terre locales - Arfeuille 63"

YAOURT BRASSÉ

FRUIT DE SAISON

jeudi 20 mai 2021

MOUSSE DE CAROTTES "Préparée par les chefs"

TAJINE D'AGNEAU "Fabre la Lozérienne 48"

COEUR DE BLÉ AUX FRUITS SECS

SAINT NECTAIRE AOP "Gaec des marmottes 63"

ILE FLOTTANTE

vendredi 21 mai 2021

CAKE AU JAMBON "Cuisiné par les chefs"

FILET DE POISSON" Le poisson livreur 63" SAUCE CITRON

TAGLIATELLES

YAOURT HVE "Coeur de fermier 63"

FRUIT DE SAISON

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les Chefs"



"Produit Local"



"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 24 mai 2021



mardi 25 mai 2021

SALADE DE QUINOA

TORTILLA CHIPS

CAROTTES BRAISÉES "Locales - Heinis 63"

TOMME DES MONTAGNE BIO " Gaec du verseau 63"

COMPOTE POMMES RHUBARBE

mercredi 26 mai 2021

PISSALADIÈRE "Cuisinée par les chefs"

DUO DE GRILLADE "Locale - Fabre la Lozérienne 48"

LÉGUMES GRILLÉS

VACHE QUI RIT BIO

SALADE DE FRUITS "Frais"

jeudi 27 mai 2021

MELON

BOEUF BOURGUIGNON " Fabre Lozerienne 48"

POÊLÉE DE LÉGUMES

FROMAGE BLANC VANILLE "Tourette 63"

FONDANT AU CHOCOLAT "Cuisiné par les chefs"

vendredi 28 mai 2021

CAROTTES RÂPÉES "Locales - Heinis 63"

FILET DE POISSON MEUNIÈRE

COQUILLETES

CANTAL DOUX AOP "Auvergne bio 63"

FRUIT DE SAISON

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les Chefs"



"Produit Local"



"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 31 mai 2021

Repas
sans Viande

RADIS, BEURRE
CROUSTILLANT AU FROMAGE
HARICOTS VERTS
YAOURT HVE "Coeur de fermier 63"
CRÈME DESSERT CHOCOLAT

mardi 1 juin 2021

TOMATES ET MAÏS
SAUTÉ DE PORC "Fabre la Loz2rienne 48" AUX CHAMPIGNOS
GRATIN DAUPHINOIS "Pommes de terre Locales -EARL Arfeuille 63"
SAINT NECTAIRE AOP "Gaec des marmottes 63"
FRUIT DE SAISON

mercredi 2 juin 2021



SALADE CONGOLAISE
YASSA DE POULET "Moriceau 63"
RIZ AUX ÉPICES
BRIE BIO "Auvergne bio 63"
TARTE NOIX DE COCO

jeudi 3 juin 2021

OEUF DUR MAYONNAISE
BOULETTES D'AGNEAU
POÊLÉE FORESTIERE ET POMMES DE TERRE
SAINT MORET BIO "Auvergne bio 63"
FRUIT DE SAISON

vendredi 4 juin 2021

QUICHE LORRAINE "Cuisinée par les chefs"
FILET DE POISSON "Poisson livreur 63" CRÈME A L'ANETH
RATATOUILLE
PETIT SUISSE BIO "Auvergne bio 63"
PÊCHE AU SIROP

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les Chefs"



"Produit Local"



"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 juin 2021

COLESLAW

PILONS DE POULET "Moriceau 63" MARINÉS AU PAPRIKA

RIZ PILAF

GOUDA BIO

GLACE

mardi 8 juin 2021

Repas
sans Viande

SAMOUSSA DE LÉGUMES

CHILI SIN CARNÉ

COULOMMIER BIO

FRAISE

mercredi 9 juin 2021

PASTÈQUE

CHIPOLATAS GRILLÉES "Fabre la Loz2rienne 48"

BROCOLIS

TOMME DES MONTAGNE BIO " Gaec du verseau 63"

CRÈME AUX ŒUFS

jeudi 10 juin 2021

HARICOTS VERTS VINAIGRETTE

STEAK HACHÉ " VBF" SAUCE AU BLEU

JULIENNE DE LÉGUMES

CHAOURCE AOP

GÂTEAU AU YAOURT ET PÉPITES DE CHOCOLAT "Cuisiné par les chefs"

vendredi 11 juin 2021

CONCOMBRES VINAIGRETTE

FILET DE LIEU "Le poisson livreur 63' DUGLÉRÉ

LENTILLES VERTES BIO

YAOURT HVE "Coeur de fermier 63"

SALADE DE FRUITS FRAIS

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les Chefs"



"Produit Local"



"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 juin 2021

SALADE DE PERLES

BEIGNETS DE CHOUX-FLEURS, SAUCE TARTARE

HARICOTS VERTS EN PERSILLADE

MORBIER AOP

FRUIT DE SAISON

mardi 15 juin 2021

SALADE DE TOMATES

GRILLADE DE PORC "Fabre la Lozérienne 48" AUX HERBES FRAICHES

CAROTTES VICHY "Locales - Heinis 63"

CAMENBERT BIO

CRÈME DESSERT VANILLE

mercredi 16 juin 2021

RADIS, BEURRE

SAUTÉ DE BOEUF "Fabre Lozerienne 48" À LA NIÇOISE

POMMES DE TERRE "EARL Arfeuilles 63" AUX THYM

CHANTEINEIGE BIO

POIRE AU SIROP

jeudi 17 juin 2021

MELON

COLOMBO DE POULET "Moriceau 63"

BROCOLIS

FROMAGE BLANC "Coeur de fermier 63"

FRUIT DE SAISON

vendredi 18 juin 2021

PÂTÉ BOURBONNAIS
GNOCCHI À LA CARBONARA

FOURME D'AMBERT AOP

GÂTEAU AU SUCRE ET POMMES DE TERRE

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit



Légende : "Cuisiné par les Chefs"



"Produit Local"



"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 juin 2021

BETTERAVES AU FROMAGE FRAIS

ESCALOPE DE DINDE "Moriceau 63" À LA CRÈME

MACARONIS

YAOURT HVE "Coeur de fermier 63"

COMPOTE POMME FRAISE

mardi 22 juin 2021

SALADE DE LENTILLES AUX ÉCHALOTES

BOULETTES VEGETALES FAÇON COUSCOUS

ACCOMPAGNÉES DE SES LÉGUMES

VACHE QUI RIT BIO

FRUIT DE SAISON

Repas
sans Viande

mercredi 23 juin 2021

CAROTTES RÂPÉES "Locales - Heinis 63"

LASAGNES BOLOGNAISE "VBF" "cuisinées par les Chefs"

PETIT SUISSE BIO

FRUIT DE SAISON

jeudi 24 juin 2021

CRÊPE AU FROMAGE

CURRY D'AGNEAU "Fabre la Lozérienne 63"

LÉGUMES DU SOLEIL

TOMME DES MONTAGNE BIO " Gaec du verseau 63"

CRUMBLE AUX POMMES "cuisiner par le chef"

vendredi 25 juin 2021

GUACAMOLE DÉS DE TOMATES

BRANDADE DE MORUE "Le poisson livreur 63"

BÛCHE DE CHEVRE BIO

GLACE

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les Chefs"



"Produit Local"



"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.