

Ecole GUSTAVE ROGHI à VOLVIC

Déjeuner

lundi 15 mars 2021

TABOULÉ

FILET DE DINDE "Local 63 - Moriceau"

POMMES NOISETTES

BLEU D'AUVERGNE BIO

FRUIT DE SAISON

mardi 16 mars 2021

SALADE DE COLESLAW "Locale 63 - Mr Heinis"

COQUILLETES

POÊLÉE DE LÉGUMES

SAINT NECTAIRE AOP "Local 63 - GAEC des Marmottes"

POIRE AUX AMANDES

mercredi 17 mars 2021

ROSETTE

SAUTÉ DE VEAU "Local 48 - Fabre la Lozérienne"

HARICOTS VERTS

CAMEMBERT BIO

CRÈME DESSERT

jeudi 18 mars 2021

Animation

FLAMICHE AU MAROILLES

NORD

CARBONADE FLAMANDE "Local 48 - Fabre la Lozérienne"

POMMES DE TERRE SAUTÉES

MIMOLETTE

GÂTEAU AU SPÉCULOOS "cuisiné par les chefs"

vendredi 19 mars 2021

BETTERAVES VINAIGRETTE

CALAMARS À LA ROMAINE

RIZ

YAOURT HVE "Local 63 - Coeur de fermier"

FRUIT DE SAISON

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les chefs"



"Produit Local"

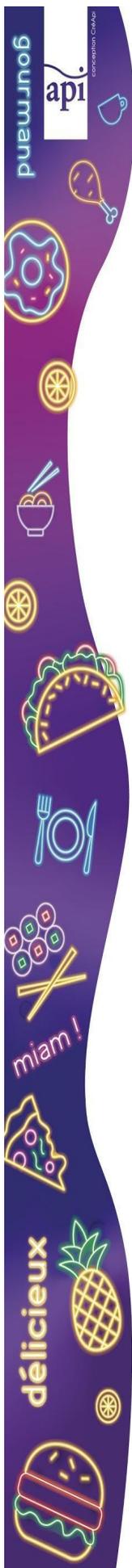


"Produit Bio"



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 22 mars 2021

CAROTTES RÂPÉES "Locales 63 - Mr Heinis"

PÂTES BOLOGNAISES "Viande hachée VBF"

CANTAL BIO
CRÈME DESSERT

mardi 23 mars 2021

SALADE DE HARICOTS ROUGES ET MAÏS

TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS

À LA SAUCE TOMATE

BRIE BIO
COMPOTE DE FRUITS

mercredi 24 mars 2021

SALADE D'ENDIVES

SAUTÉ DE DINDE "Local 63 - Moriceau"

POMMES AU FOUR

YAOURT BIO
FRUIT DE SAISON

jeudi 25 mars 2021

HARICOTS VERTS EN SALADE

NAVARIN D'AGNEAU "Local 48 - Fabre la Lozérienne"

BROCOLIS

TOMME DES MONTAGNES "Locale 63 - GAEC des Verseau"

BROWNIE "cuisiné par les Chefs"

vendredi 26 mars 2021

QUICHE LORRAINE

FILET DE POISSON FRAIS "Le poisson livreur"

FONDUE DE POIREAUX

FROMAGE BLANC BIO

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 29 mars 2021

CÉLERI RÉMOULADE

RÔTI DE PORC "Local 48 - Fabre la Lozérienne"

RIZ PILAF

YAOURT HVE "Local 63 - Coeur de fermier"

FRUIT DE SAISON

mardi 30 mars 2021

RADIS BEURRE

PIZZA AUX FROMAGES

SALADE VERTE

FOURME DE ROCHEFORT BIO "Local 63 - GAEC du Verseau"

COMPOTE

mercredi 31 mars 2021

PÂTÉ DE CAMPAGNE

ESCALOPE VIENNOISE

POÊLÉE DE LÉGUMES

CAMEMBERT BIO

SEMOULE AU LAIT "cuisinée par les Chefs"

jeudi 1 avril 2021

CHOU ROUGE RÂPÉ VINAIGRETTE

BOEUF "Local 48 - Fabre la Lozérienne"
À LA PROVENÇALE

DUO DE HARICOTS

BLEU D'AUVERGNE BIO

CAKE MARBRÉ AUX FRAMBOISES

vendredi 2 avril 2021

SALADE VERTE VINAIGRETTE

BRANDADE DE POISSON

CANTAL BIO

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 5 avril 2021



JOYEUSE PÂQUES

mardi 6 avril 2021

**OEUF VINAIGRETTE
COEUR DE BLÉ ET LÉGUMES**

**SAINT NECTAIRE BIO "Local 63 - GAEC des Marmottes"
FRUIT DE SAISON**

mercredi 7 avril 2021

**HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
CORDON BLEU
CHOUX FLEURS
BRIE BIO
TIRAMISU "cuisiné par les Chefs"**

jeudi 8 avril 2021

**MACÉDOINE DE LÉGUMES
BLANQUETTE DE VEAU "Local 48 - Fabre la Lozérienne"**

**CAROTTES "Fraîches"
FROMAGE BLANC BIO
GÂTEAU AU CHOCOLAT DE PÂQUES "cuisiné par les
Chefs"**



vendredi 9 avril 2021

**SALADE VERTE
FILET DE POISSON FRAIS "Le poisson livreur"
SEMOULE
YAOURT HVE "Local 63 - Coeur de fermier"
PÊCHES AU SIROP**

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les chefs"



"Produit Local"

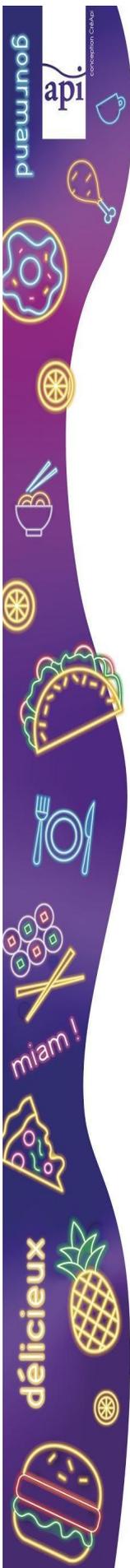


"Produit Bio"



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 12 avril 2021

BETTERAVES VINAIGRETTE

NORMANDIN DE VEAU

POMMES DE TERRE RISSOLÉES

KIRI

POIRE AU CHOCOLAT

mardi 13 avril 2021

RADIS BEURRE

TRUFFADE

SALADE VERTE

CHÈVRE

FRUIT DE SAISON

mercredi 14 avril 2021

ENDIVES EN SALADE

SAUTÉ DE PORC "Local 48 - Fabre la Lozérienne"

PÂTES

TOMME

PANNA COTTA

jeudi 15 avril 2021

SALADE DE COLESLAW

SAUTÉ DE BOEUF "Local 48 - Fabre la Lozérienne"

LENTILLES

YAOURT

COMPOTE DE FRUITS

vendredi 16 avril 2021

CONCOMBRES VINAIGRETTE

FILET DE COLIN

POÊLÉE DE LÉGUMES

SAINT PAULIN

MILLE FEUILLE

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 19 avril 2021

CÉLERI VINAIGRETTE

CÔTE DE PORC "Locale 48 - Fabre la lozérienne"

FRITES

BRIE

FRUIT DE SAISON

mardi 20 avril 2021

OEUF MAYONNAISE
LASAGNES DE LÉGUMES

CHÈVRE

CRÈME DESSERT

mercredi 21 avril 2021

DUO DE SALADE ET RADIS

DAUBE DE BOEUF "Locale 48 - Fabre la Lozérienne"

COEUR DE BLÉ

BLEU D'AUVERGNE

FRUITS AU SIROP

jeudi 22 avril 2021

SARDINE À L'HUILE

CUISSE DE POULET "Locale 63" AUX OLIVES VERTES

ÉPINARDS À LA CRÈME

FROMAGE

TARTE AU FLAN

vendredi 23 avril 2021

SALADE EXOTIQUE (crevette - maïs - ananas)

POISSON PANÉ

RIZ JAUNE

FROMAGE BLANC

CRUMBLE DE FRUITS "cuisiné par les Chefs"

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 26 avril 2021

SALADE DE POIS CHICHE

ESCALOPE DE DINDE "Locale 63 - Moriceau" AU PAPRIKA

CAROTTES VICHY

BLEU D'AUVERGNE BIO

CRÈME DESSERT

mardi 27 avril 2021

SALADE DE CHOUX FLEURS

PÂTÉ AUX POMMES DE TERRE "Cuisiné par les chefs"

SALADE VERTE

BRIE BIO

FRUIT DE SAISON

mercredi 28 avril 2021

POIREAUX VINAIGRETTE

BOULETTES DE BOEUF VBF SAUCE BASQUAISE

SEMOULE

FROMAGE BLANC BIO

LIÉGEOIS

jeudi 29 avril 2021

RILLETTE DE THON

SAUTÉ DE VEAU "Local 48 - Fabre la Lozérienne"

HARICOTS VERTS

YAOURT BIO

GÂTEAU AU YAOURT ET FRUITS "cuisiné par les Chefs"

vendredi 30 avril 2021

CONCOMBRES À LA BULGARE

FILET DE POISSON FRAIS

BOULGOUR

SAINT NECTAIRE AOP "Local 63 - GAEC des Marmottes"

COMPOTE DE FRUITS

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 3 mai 2021

SALADE DE RADIS AUX POMMES

SAUCISSE "Locale 48 - Fabre la Lozérienne"

HARICOTS BLANCS FAÇON CASSOULET

TOMMES DES MONTAGNES BIO "Local 63 - GAEC du Verseau"

COCKTAIL DE FRUITS

mardi 4 mai 2021

SALADE DE PÂTES AU BASILIC

NUGGETS VÉGÉTARIENS

LÉGUMES DE SAISON

YAOURT HVE "Local 63 - Coeur de fermier"

FRUIT DE SAISON

mercredi 5 mai 2021

SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE

SAUTÉ DE DINDE "Local 63 - Moriceau"

CHOUX FLEURS GRATINÉS

BRIE BIO

FINANCIER "cuisiné par les Chefs"

jeudi 6 mai 2021

COURGETTES RÂPÉES BIO AU CITRON ET À L'HUILE

SAUTÉ DE BOEUF BIO

PÂTES BIO

CANTAL BIO

CRÈME DESSERT BIO

vendredi 7 mai 2021

SALADE VERTE

FILET DE COLIN

POMMES NOISETTES

FROMAGE BLANC BIO

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.

