

ECOLE GUSTAVE ROGHI VOLVIC**DEJEUNER***Fruit ou légume de la semaine :***Lundi**

25 février

Poireaux vinaigrette
 Calamars à la romaine
 Riz à la tomate
 Fromage à tartiner
 Fruit de saison

**Mardi**

26 février

Salade piémontaise "maison"**Sauté de bœuf "Fabre"**

Poêlée de haricots verts

Brie bio

Pêches au sirop

**Mercredi**

27 février

Oeufs durs sauce aurore

Rôti de dinde au basilic

Purée de légumes

Yaourt bio

Fruit de saison

SEULS LES GLAIVES
 D'AZINOUTH
 PEUVENT VENIR
 À BOUT DE MES
 VITAMINES B, C

Jeudi

28 février

Salade verte à l'emmental

Côte de porc

Choux fleurs béchamel

Fromage bio

Semoule au lait

**Vendredi**

01 mars

Avocat vinaigrette

Cubes de poisson à la ciboulette

Riz pilaf

Fromage bio

Abricots au sirop

Toutes les viandes bovines, porc et volaille sont d'origine Française

susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toutes informations merci de vous rapprocher du chef de cuisine/gerant.

**LES FRUITS ET LÉGUMES,
 ON EN A BESOIN
 TOUS LES JOURS**



ECOLE GUSTAVE ROGHI VOLVIC

DEJEUNER

Fruit ou légume de la semaine :

Lundi

04 mars

Salade de lentilles aux lardons
Escalope de dinde d'ennezat au bleu
Carottes persillés
Camembert bio
Crème dessert chocolat



Mardi

05 mars



Salade d'endives au jambon
Sauté de porc "Fabre"
Coquillettes
Fromage à tartiner
Compote de fruits bio



Mercredi

06 mars

SEULS LES GLAIVES
D'AZINGUJ
PEUVENT VENIR
À BOUT DE MES
VITAMINES B & C

Pizza au fromage "maison"
Parmentier de lieu et poireaux "maison"

Saint Nectaire des Marmottes bio
Fruit de saison

Jeudi

07 mars

**MENU
BIO**

Potage de légumes bio
Boeuf bourguignon "maison" "Fabre" BIO
Semoule aux légumes
Tomme de montagne BIO
Fruit bio



Duo de carottes et céleri râpés "Mr Heinis"
Cuisse de poulet rôtie "d'ennezat"
Pommes sautées
Cantal BIO
Salade de fruits

**LES FRUITS ET LÉGUMES,
ON EN A BESOIN
TOUS LES JOURS**

Toutes les viandes bovines, porc et volaille sont d'origine Française.
Les 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 VOLVIC**DEJEUNER***Fruit ou légume de la semaine :***Lundi**

11 mars



Salade de riz niçoise
Pané de poisson
Brocolis à la béchamel
Cantal bio
Fruit de saison

Mardi

12 mars

Choux râpés en salade
Sauté de bœuf à la provençale "FABRE"
Farfalles
Kiri
Fruit de saison BIO

Mercredi

13 mars

SEULS LES GLAIVES
D'AZINGU
PEUVENT VENIR
À BOUT DE MES
VITAMINES B & C

Avocat vinaigrette
Cuisse de poulet "ennezat" au citron
Poireaux béchamel
Fromage BIO
Crème dessert

Jeudi

14 mars

Oeufs durs vinaigrette
Saucisson à cuir
Coco carottes à la tomate
Emmental BIO
Fruit de saison

Salade de pommes de terre et ciboulette
Filet de colin à la provençale
Haricots verts persillés
Fourme de rochefort "gaec de perpezat" BIO
Fruit de saison



**LES FRUITS ET LÉGUMES,
ON EN A BESOIN
TOUS LES JOURS**

Toutes les viandes bovines, porc et volaille sont d'origine Française.
Les 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 VOLVIC**DEJEUNER***Fruit ou légume de la semaine :***Lundi**

18 mars

Carottes râpées "Mr Heinis" au chèvre
Escalope de poulet "ennezat" au citron

Pennes

Fromage bio

Paires au sirop

**Mardi**

19 mars

Friand au jambon

Tomate farcie

Salade verte

Saint Nectaire des Marmottes BIO

Fruit de saison

Mercredi

20 mars

SEULS LES GLAIVES
D'AZINGUJ
PEUVENT VENIR
À BOUT DE MES
VITAMINES B & C

Concombres vinaigrette

Saucisse "Fabre"

Truffade tome "perpezat" bio

Fromage à tartiner

Fruit de saison

**Jeudi**

21 mars

Beignet de calamars

Sauté d'agneau "Fabre"

Choux fleurs à la béchamel

Fourme d'ambert "gaec melodie" AOP**Pâtisserie "maison"**

Céleri frais à la moutarde

Filet de poisson frais "le poisson livreur"

Blé pilaf

Fromage bio

Salade de fruits

**WORLD
BET
RAVCRFT****LES FRUITS ET LÉGUMES,
ON EN A BESOIN
TOUS LES JOURS**

Toutes les viandes bovines, porc et volaille sont d'origine Française.
Les 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 VOLVIC

DEJEUNER

Fruit ou légume de la semaine :

Lundi

25 mars

Salade de lentilles au bleu
Escalope viennoise
Poireaux à la béchamel
Fromage blanc BIO
Fruit de saison



Mardi

26 mars

Avocat vinaigrette
Bourguignon "Fabre" "maison"
Millet gratiné
Fromage à tartiner
Ananas noix coco



Mercredi

27 mars

SEULS LES GLAIVES
D'AZINOU
PEUVENT VENIR
À BOUT DE MES
VITAMINES B & C

Maquereaux à la tomate
Tortilla "maison" au chorizo
Semoule et légumes
Brie bio
Crème au chocolat



Jeudi

28 mars

Potage de légumes "maison"
Sauté de porc aux agrumes "maison"
Gratin de pommes de terre "maison"
Fromage bio
Fruit de saison

Salade de maïs aux poivrons
Filet de colin au basilic
Riz safrané

Tome de montagne "perpezat" bio
Fruit de saison



WORLD
OF WARCRAFT
BET RAVCRAFT

LES FRUITS ET LÉGUMES,
ON EN A BESOIN
TOUS LES JOURS

Toutes les viandes bovines, porc et volaille sont d'origine Française.
Les 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 VOLVIC

DEJEUNER

Fruit ou légume de la semaine :

Lundi

01 avril

Crudités bio
Cordon bleu
Pommes vapeur bio
Brie
Fruit de saison



Mardi

02 avril

Goulasch de bœuf "Fabre" "maison"

Coquillettes
Fromage bio
Compote de pommes



Mercredi

03 avril

SEULS LES GLAIVES
D'AZINGUÏ
PEUVENT VENIR
À BOUT DE MES
VITAMINES B & C

Sardines à la tomate
Oeufs à la béchamel
Blé et légumes
Bleu d'auvergne bio
Crème vanille

Jeudi

04 avril

Riz au thon
Côte de porc "Fabre" au bleu bio
Blettes
Produit laitier bio
Fruit de saison bio



Choux râpés
Cubes de saumon à la tomate
Duo de haricots
Fromage bio
Tarte aux pommes Alsacienne

LES FRUITS ET LÉGUMES,
ON EN A BESOIN
TOUS LES JOURS

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 VOLVIC

DEJEUNER

Fruit ou légume de la semaine :

Lundi

08 avril

Carottes râpées "Mr Heinis" vinaigrette

Jambon braisé

Blé pilaf

Yaourt bio

Salade de fruits

Mardi

09 avril

Betteraves aux échalotes

Paupiette de veau aux champignons

Carottes vichy

Cantal BIO

Crème dessert



Asperges vinaigrette

Lasagnes à la bolognaise "maison"

Fromage à tartiner

Compote de fruits



Velouté de choux fleurs

Cuisse de poulet aux herbes "Ennezat"

Petits pois carottes

Emmental BIO

Pâtisserie "maison"



Saucisson

Filet de colin au citron

Riz pilaf

Tomme bio "gaec perpezat"

Fruit de saison

Mercredi

10 avril

Les lunettes,
c'est juste pour le
style. Ce que la
carotte apporte de
bêta-carotène, ça
c'est bon pour la vue.

Jeudi

11 avril

Vendredi

12 avril



LES FRUITS ET LÉGUMES,
ON EN A BESOIN
TOUS LES JOURS

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 VOLVIC

DEJEUNER

Fruit ou légume de la semaine :

Lundi

15 avril

Choux rouge râpés
Escalope de porc
Pommes sautées
Yaourt BIO
Abricots au sirop

Mardi

16 avril



Jambon blanc
Blanquette de veau
Salsifis persillés
Fromage bio
Pêches au sirop

Mercredi

17 avril

SEULS LES GLAIVES
D'AZINOU
PEUVENT VENIR
À BOUT DE MES
VITAMINES B & C

Céleri
Chou farci à la sauce tomate
Pennes

Fourme d'ambert "Gaec Mélanie" AOP
Salade de fruits



Jeudi

18 avril



Betteraves en salade
Escalope de dinde au bleu
Purée de légumes

Saint nectaire des marmottes bio
Millefeuille

Endives au noix
Filet de poisson frais "poisson livreur"
Cœur de blé
Fromage bio
Fruits de saison

**LES FRUITS ET LÉGUMES,
ON EN A BESOIN
TOUS LES JOURS**

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.