Saison 5

ECOLE GUSTAVE ROGHI VOLVIC

DEJEUNER

Lundi 31 décembre	FERMÉ
Mardi 01 janvier	FERMÉ
Mercredi 02 janvier	Oeuf dur mayonnaise Rôti de dinde aux champignons Jardinière de légumes Yaourt Fruit de saison
Jeudi 03 janvier	Céleri frais à la moutarde Cordon bleu Choux fleurs à la béchamel Fromage BIO Crème dessert
Vendredi 04 janvier	Betteraves en persillade Cubes de poisson à la provencale Riz pilaf Fourme d Ambert gaec melodie Abricots aux sirop

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

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.

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

Conception CréApi

Saison 5

ECOLE GUSTAVE ROGHI VOLVIC

DEJEUNER

Lundi
07 janvier

Salade de pommes de terre au thon
Cuisse de poulet ennezat au citron
Epinards à la béchamel
Camembert BIO
Galette des rois

Mardi
08 janvier

Carottes râpées au "Mr Heinis"
Sauté de porc fabre
Lentilles carottes BIO
Fromage à tartiner
Compote de fruits

Mercredi
09 janvier

Pizza au fromage "maison"
Filet de lieu au basilic
Semoule julienne
Saint Nectaire des Marmottes BIO
Fruit de saison

MENU BIO

Jeudi
10 janvier

Potage de légumes BIO
Boeuf bourguignon "maison" FABRE
Coco et carottes BIO
Fourme de Rochefort (GAEC de perpezat) BIO
fruit BIO

Vendredi
11 janvier

Endives au bleu
Escalope de dinde
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
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.

Conception CréApi

Saison 5

ECOLE GUSTAVE ROGHI VOLVIC

DEJEUNER

Lundi
14 janvier

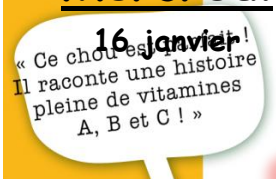
Salade de perles
Pané de poisson
Choux fleurs à la béchamel
Kiri
Abricots au sirop

Mardi
15 janvier

Salade de coleslaw "maison"
Sauté de bœuf à la provencale fabre
Gratin de coquillettes
Cantal BIO
Fruit de saison

Mercredi
16 janvier

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



MENU BRETAGNE

Jeudi
17 janvier

Crêpe aux champignons
Sauté de porc façon carbonnade
Pommes de terre aux choux
Emmental
Pomme montagnon

Vendredi
18 janvier

Salade de pommes de terre et ciboulette
Filet de poisson frais (poisson livreur)
Haricots verts persillés
Tome de montagne 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
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.

Conception CréApi

Saison 5

ECOLE GUSTAVE ROGHI VOLVIC

DEJEUNER

Lundi
21 janvier

Carottes râpées "Mr Heinis" aux noix
Cuisse de poulet ennezat rôtie
Penne
Fromage BIO
Poires au sirop

Mardi
22 janvier

Friand au fromage
Boulettes de bœuf à la tomate
Choux de Bruxelles
Saint Nectaire des Marmottes BIO
Fruit de saison

Mercredi
23 janvier

Concombres vinaigrette
Saucisse "fabre"
Lentilles BIO
Fromage à tartiner
Fruit de saison

Jeudi
24 janvier

Miettes de thon à la provencale
Sauté d'agneau "fabre"
Haricots verts persillés
Tomme de Montagne GAEC de perpezat BIO
Cake zestes d'oranges et chocolat

Vendredi
25 janvier

Duo de salades en vinaigrette
Parmentier de poisson à la tomate "maison"

Fromage BIO
Salade de fruits

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

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

Conception CréApi

Saison 5

ECOLE GUSTAVE ROGHI VOLVIC

DEJEUNER

Lundi
28 janvier

Taboulé "maison"
Cordon bleu
Navets glacés
Yaourt BIO
Fruit de saison

Mardi
29 janvier

Céleri "Mr Heinis" à la moutarde
Bourguignon "fabre" "maison"
Polenta "maison"
Fromage à tartiner
Ananas au caramel

Mercredi
30 janvier

Rillettes de sardine au beurre (toast)
Œuf à la béchamel
Semoule et légumes
Fourme d'Ambert gaec mélodie
Crème dessert

Jeudi
31 janvier

Potage de légumes "maison"
Rôti de porc aux oignons
Flageolets
Fromage BIO
Fruit de saison

Vendredi
01 février

Salade mexicaine
Filet de lieu au basiic
Ecrasé de pommes de terre et de potiron
Tomme de montagne (perpezat bio)
Fruit de saison

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

LES NAVETS DE LA TELEREALITE

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

Conception CréApi

Saison 5

ECOLE GUSTAVE ROGHI VOLVIC

DEJEUNER

Lundi
04 février

CHANDELEUR

Salade piémontaise
Nuggets de volaille
Choux fleurs à la béchamel
Brie
Crêpe au chocolat

Mardi
05 février

NOUVEL AN CHINOIS

Salade de crevettes et soja au curry
Porc à l'ananas et caramel
Riz cantonnais
Litchis

Mercredi
06 février

Terrine de poisson
Oeuf béchamel
Blé et légumes
Bleu d'auvergne BIO
Semoule au lait

Jeudi
07 février

« Ce chou est parfait ! Il raconte une histoire pleine de vitamines A, B et C ! »

MENU BIO

Crudités BIO
Saucisse BIO
Pommes vapeur BIO
Produit laitier bio
Fruit de saison BIO

Vendredi
08 février

Salade de pois chiche au cumin
Cubes de poisson à la ciboulette
Haricots beurre
Fromage BIO
Fruit de saison

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

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

Conception CréApi

Saison 5

ECOLE GUSTAVE ROGHI VOLVIC

DEJEUNER

Lundi
11 février

Carottes râpées au chèvre
Côte de porc "fabre" aux herbes
Coquillettes
Yaourt BIO
Poire au chocolat

Mardi
12 février

Saucisson
Saute de veau "fabre" à la provencale
Carottes vichy
Cantal BIO
Crème dessert

Mercredi
13 février

Avocat vinaigette
Spaghetti à la bolognaise

Fromage à tartiner
Pruneaux bio au sirop

Jeudi
14 février

Potage de légumes
Cuisse de poulet aux herbes
Lentilles
Emmental BIO
Pâtisserie "maison"

Vendredi
15 février

Macédoine mayonnaise
Filet de colin au citron
Pâtes végétales "chronique culinaire"
Tomme BIO gaec perpezat
Fruit de saison

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

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

Conception CréApi

Saison 5

ECOLE GUSTAVE ROGHI VOLVIC

DEJEUNER

Lundi
11 février

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

Mardi
12 février

Jambon blanc
Blanquette de veau
Haricots beurre persillés
Fromage bio
Riz au lait

Mercredi
13 février

Concombres à la crème
Chili con carne
"maison"
Fourme d'ambert gaec melanie AOP
Salade de fruits

Jeudi
14 février

Betteraves en salade
Escalope de dinde au bleu
Purée de légumes
Saint nectaire des marmottes bio
Millefeuille

Vendredi
15 février

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

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

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

Conception CréApi