



Ville de Roanne - Menus traditionnels

Du 29 avr. au 05 mai

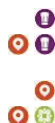
Du 06 mai au 12 mai

Du 13 mai au 19 mai

Du 20 mai au 26 mai

LUNDI

Salade de haricots verts
Lasagnes à la bolognaise du chef (boeuf
race à viande, local)
Brique de vache du Forez
Fruit BIO de saison



Salade de riz BIO
Médailillon de merlu sauce safrané
Piperade fraîche
Yaourt à boire BIO Mons
Fruit de saison



Tomates cerise
Pain Bagnat (thon, oeufs durs, fromage
frais, salade, carottes)
Chips
Petite tomme du Trièves BIO
Compote de pommes (gourde)



MARDI

Salade de tomate BIO au basilic
Chipolatas au jus
Petits pois au jus
Bûche du pilat
Compote BIO du chef



Friand au fromage
Sauté de volaille au jus
Purée de pommes de terre fraîches BIO
Pont L'Eveque AOP
Panna cotta aux fruits rouges du chef



Oeuf BIO mayonnaise
Filet de poisson frais aux herbes de
provence
Ratatouille BIO du chef
Cantal AOP
Riz au lait du chef



Betteraves BIO vinaigrette
Tarte au fromage du chef
Farfalles à la tomate
Fourme de Montbrison AOP
Fruit BIO de saison



MERCREDI

JEUDI

Mousse de foie et cornichon
Sauté de boeuf RAV aux 4 épices
Carottes persillées du chef
Camembert BIO
Crème vanille (ferme du Chambon)



Concombre BIO frais sauce ciboulette
Spaghettis BIO à la bolognaise RAV
Meule d'Yssingaux BIO
Fruit BIO de saison



Terrine de campagne et cornichons
Filet de poisson meunière et citron
Riz safrané aux petits légumes
Yaourt à boire BIO Mons
Compote BIO du chef



VENDREDI

Céleri râpé frais BIO sauce cocktail
Tortillas de pommes de terre du chef
Yaourt aromatisé
Fougasse à la fleur d'oranger



Salade verte BIO
Cheeseburger du chef
Frites
Yaourt de la ferme du Chambon
Donuts



Salade de perles
Sauté de veau BIO marengo
Pôlée de courgettes fraîches BIO
Saint nectaire AOP
Gâteau aux pépites de chocolat du chef
Crème anglaise

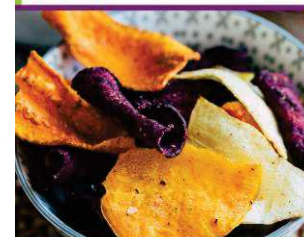


RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





Ville de Roanne - Menus traditionnels

Du 27 mai au 02 juin

Du 03 juin au 09 juin

Du 10 juin au 16 juin

Du 17 juin au 23 juin

LUNDI

Salade de tomate **BIO** au basilic
Steak haché RAV Roannais au jus
Frites et ketchup
Tomme givrée **BIO** de Haute-Loire
Pastèque



Crêpe au fromage
Estouffade de bœuf à la niçoise (race à viande, local)
Haricots verts persillés
Verchicors **BIO**
Compote pomme framboise



Melon
Sauté de bœuf RAV aux olives
Coquillettes
Saint nectaire AOP
Crème dessert praliné du chef
Fromage râpé



Jambon blanc et cornichon
Sauté d'agneau **BIO** à la sauce tomate
Petits pois et carottes au jus
Saint paulin **BIO**
Cerise locale



MARDI

Radis et beurre
Cuisse de poulet marengo
Carottes fraîches **BIO** braisées
Comté **BIO**
Crème caramel (Ferme du Chambon)



Oeuf **BIO** mayonnaise
Jambon blanc et beurre
Salade de pommes de terre
Yaourt à boire **BIO** Mons
Fruit **BIO** de saison



Salade de tomates
Poisson frais et citron
Riz antillais
Tomme Bourquette **BIO** au lait du Vercors
Fruit **BIO** de saison



Pastèque
Dahl de lentilles et carottes à la crème de coco
Riz créole
Cantal AOP
Liégeois au chocolat



MERCREDI

Rillettes de thon du chef et toast
Filet de poisson frais au basilic
Ratatouille du chef
Petit suisse **BIO** aromatisé
Tarte aux myrtilles du chef et crème anglaise



Pastèque
Gratin de pâtes **BIO** à la cancoillotte et dës de volaille
Fourme d'Ambert AOP
Mousse aux fruits



Concombre **BIO** frais sauce ciboulette
Ravioli **BIO** au tofu
Mimolette
Glace petit pot



Salade de tomates
Filet de poisson froid sauce cocktail
Salade niçoise
Yaourt à boire **BIO** Mons
Tarte au flan du chef



JEUDI

Salade composée (SV, Tomate, Fromage)
Chili végétarien
Riz créole **BIO**
Bûche du pilat
Fraises



Taboulé **BIO** du chef
Filet de poisson pané et citron
Jardinière de légumes
Fromage blanc **BIO**
Crumble aux pommes du chef



Carottes râpées **BIO**
Rôti de volaille froid et ketchup
Macédoine vinaigrette
Yaourt nature **BIO**
Praluline



Salade verte **BIO**
Sauté de porc aux olives
Semoule **BIO** d'Alpina Savoie
Vercorais **BIO**
Compote **BIO** du chef



VENDREDI

RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

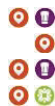


Du 24 juin au 30 juin

Du 01 juil. au 07 juil.

LUNDI

Salade de pépinettes
Escalope de Volaille au Curry (local)
Tian de légumes
Fourme d'Ambert AOP
Eclair au chocolat



Taboulé BIO du chef
Pizza au fromage du chef
Salade de haricots verts
Carré du Trièves BIO
Fruit de saison



MARDI

Radis et beurre
Hot dog du chef
Frites
Bûche du pilat
Fruit BIO de saison



Salade composée (salade, croûtons, oeufs)
Steak haché Roannais (RAV, local) à la provençale
Polenta alpina savoie
Tomme grise d'Auvergne
Compote BIO du chef



MERCREDI

JEUDI

Tomates mozzarella BIO
Moquecca de poisson à la brésilienne
Riz BIO
Brique de vache du Forez
Ananas frais



Macédoine mayonnaise du chef
Filet de poisson frais au basilic
Aubergine et courgettes fraîches en gratin
Petit suisse BIO aromatisé
Tarte tatin du chef



VENDREDI

Tarte à la tomate du chef
Croc veggie au fromage
Carottes fraîches BIO braisées
Livarot AOP
Crème à la vanille



Tomates cerise
Club thon (à faire par le client)
Chips
Yaourt à boire BIO Mons
Cône vanille
Sirop de grenadine



RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

