



Ville de Roanne - Menus pesco-végétariens

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 de légumes du chef  
Brique de vache du Forez  
Fruit **BIO** de saison

Salade de riz **BIO**  
Médaille 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 tomate du Trièves **BIO**  
Compote de pommes (gourde)

MARDI

Salade de tomate **BIO** au basilic  
Poisson pané  
Petits pois au jus  
Bûche du pilat  
Compote **BIO** du chef

Friand au fromage  
Pané de blé fromage épinards sauce tomate  
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

Roulé au surimi  
Tajine de boulghour et pois chiches  
Carottes persillées du chef  
Camembert **BIO**  
Crème vanille (ferme du Chambon)

Fruit de saison

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

Oeufs durs mayonnaise du chef  
Filet de poisson meunière et citron  
Riz safrané aux petits légumes  
Yaourt à boire **BIO** Mons  
Compote **BIO** du chef

VENREDI

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

Fruit de saison

Salade verte **BIO**  
Fishburger  
Frites  
Yaourt de la ferme du Chambon  
Donuts

Salade de perles  
Cubes de colin MSC sauce tomate  
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 pesco-végétariens

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   
Nugget's végétal et ketchup  
Frites  
Tomme givrée **BIO** de Haute-Loire   
Pastèque

Crêpe au fromage  
Cubes de colin sauce niçoise  
Haricots verts persillés  
Verchicors **BIO**   
Compote pomme framboise

Melon  
Steak végétal sauce tomate  
Coquillettes  
Saint nectaire AOP   
Crème dessert praliné du chef  
Fromage râpé

Terrine de poisson et sa mayonnaise  
Boulettes de blé façon thaï  
Petits pois et carottes au jus  
Saint paulin **BIO**   
Cerise locale

MARDI

Radis et beurre  
Quenelles sauce tomate (locales)  
Carottes fraîches **BIO** braisées   
Comté **BIO**   
Crème caramel (Ferme du Chambon)

Oeuf **BIO** mayonnaise  
Rillettes de thon et cornichons rondelles  
Salade de pommes de terre  
Yaourt à boire **BIO** Mons   
Fruit **BIO** de saison 

Salade de tomates  
Poisson frais et citron  
Riz antillais  
Tomme Bournette **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

JEUDI

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  
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

VENREDI

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**   
Œuf dur mayonnaise  
Macédoine vinaigrette  
Yaourt nature **BIO**   
Praluline

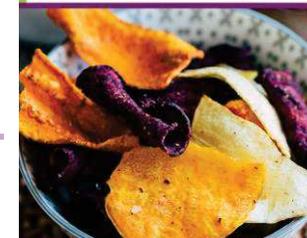
Salade verte **BIO**   
Filet de poisson aux olives  
Semoule **BIO** d'Alpina Savoie  
Vercorais **BIO**   
Compote **BIO** du chef 

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 pesco-végétariens

Du 24 juin au 30 juin

Du 01 juil. au 07 juil.

LUNDI

Salade de pépinettes  
Pané de blé tomate mozzarella  
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-fish  
Frites  
Bûche du pilat  
Fruit **BIO** de saison



Salade composée (salade, croûtons, oeufs)  
Omelette du chef  
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



VENREDI

Tarte à la tomate du chef  
Croq veggie au fromage  
Carottes fraîches **BIO** braisées  
Livartot AOP  
Crème à la vanille



Tomates cerise  
Club thon (à faire par le client)  
Chips  
Yaourt à boire **BIO** Mons  
Glace mini cône  
Sirop de grenadine

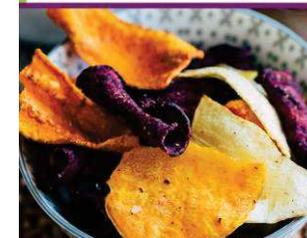


RECETTE ANTI-GASPI'

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 !