



MENUS '4 SAISONS' | DU 04 NOVEMBRE 2024 AU 01 DÉCEMBRE 2024 |

Ville de Roanne - Menus traditionnels

Du 04 nov. au 10 nov.

Du 11 nov. au 17 nov.

Du 18 nov. au 24 nov.

Du 25 nov. au 01 déc.

LUNDI

Potage de légumes du chef
Lasagnes à la bolognaise du chef (bœuf race à viande, local)
Saint nectaire AOP
Fruit BIO de saison



Pâté de campagne et cornichon
Brandade de poisson du chef
Saint nectaire AOP
Fruit BIO de saison



Maquereaux à la moutarde
Rôti de dinde sauce tomate
Riz créole BIO
Yaourt à boire BIO Mons
Eclair au chocolat



MARDI

Carottes râpées vinaigrette du chef
Crêpe au fromage du chef
Choux fleurs persillés
Yaourt nature BIO
Fruit BIO de saison



Salade de haricots verts
Sauté de veau au jus
Truffade du chef
Bûche du pilat
Fruit BIO de saison



Salade d'endive sauce tartare
Emincé de volaille à la tomate
Blé BIO
Livarot AOP
Tarte au flan du chef



Céleri frais BIO et carottes BIO râpées
vinaigrette
Quenelle sauce aurore
Brocolis persillés
Carré du Trièves BIO
Semoule au lait nappé caramel du chef



MERCREDI

JEUDI

Salade de pommes de terre fraîches
Sauté de porc aux olives
Brocolis persillés BIO
Emmental BIO
Gâteau du chef poire cannelle



Oeufs durs mayonnaise du chef
Poisson frais et citron
Petits pois BIO au jus
Meule d'Altermonts BIO
Yaourt à boire BIO Mons



Velouté de carottes fraîches
Crozziflette BIO aux lardons (Crozetts BIO)
Petit suisse BIO
Compote de pommes BIO du chef



Salade verte
Sauté de veau au jus
Purée de courges fraîches
Munster AOP
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



VENREDI

Salade verte fraîche BIO, croûtons et fromage
Filet de poisson frais sauce persillée
Lentilles BIO mijotées aux oignons
Bûchette mélangée
Crème chocolat (ferme du Chambon)



Macédoine mayonnaise
Risotto au fromage
Carottes fraîches BIO à la crème
Fromage blanc BIO
Cake au citron du chef



Salade de lentilles aux échalotes
Omelette BIO du chef aux herbes
Epinards branches braisés
Cantal AOP
Fruit BIO de saison



Battonnet de surimi et mayonnaise du chef
Steak haché RAV Roannais au jus
Frites et ketchup
Pont L'Eveque AOP
Fruit BIO de saison



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 02 déc. au 08 déc.

Du 09 déc. au 15 déc.

Du 16 déc. au 22 déc.

LUNDI

Salade d'endives aux pommes vinaigrette au miel
Sauté d'agneau **BIO** à la basquaise
Semoule **BIO** d'Alpina Savoie
Fromage blanc nature
Crème dessert pistache



Carottes râpées vinaigrette du chef
Choucroute Alsacienne (chou et pommes de terre)
Bûche du pilat
Fruit **BIO** de saison



Salade de lentilles aux échalotes
Filet de limande MSC sauce ensoleillée
Flan de courges du chef
Meule d'Altermonts **BIO**
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Salade de pépinettes
Poisson frais sauce citron
Poêlée de légumes frais **BIO**
Brique de vache du Forez
Fruit **BIO** de saison



Salade verte
Cuisse de poulet aux champignons
Riz créole
Yaourt à boire **BIO** Mons
Tarte au flan du chef



Potage Dubarry **BIO**
Ravioli **BIO** au tofu
Camembert **BIO**
Fruit de saison



MERCREDI

Betteraves au citron et basilic
Gâteau de foies de volaille du chef
Quenelles **BIO** (accompagnement)
Bleu d'Auvergne AOP
Salade d'oranges



Salade de perles
Filet de poisson frais sauce curry
Epinards hachés **BIO**
Petite tomme **BIO** du Trièves
Fruit **BIO** de saison



Taboulé
Sauté de bœuf RAV sauce tomate
Carottes **BIO** vichy
Meule d'Yssingeaux
Ile flottante



VENDREDI

Chou blanc **BIO** local râpé aux pommes
Spaghettis **BIO** à la bolognaise végétale
Brie **BIO**
Tarte au chocolat du chef
Fromage râpé



Salade coleslaw locale
Pizza au fromage du chef
Salade verte (accompagnement)
Vercorais **BIO**
Compote du chef **BIO**



Rillettes de saumon du chef et son toast
Poulet rôti aux marrons
Gratin Dauphinois du Chef
Bûche de Noël au chocolat du Chef
Clémentine et papillotes
Jus de pommes **BIO**



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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 04 NOVEMBRE 2024 AU 01 DÉCEMBRE 2024 |

Ville de Roanne - Menus pesco-végétariens

Du 04 nov. au 10 nov.

Du 11 nov. au 17 nov.

Du 18 nov. au 24 nov.

Du 25 nov. au 01 déc.

LUNDI

Potage de légumes du chef
Lasagnes de légumes du chef
Saint nectaire AOP
Fruit BIO de saison



Rillettes de thon du chef et toast
Brandade de poisson du chef
Saint nectaire AOP
Fruit BIO de saison



Maquereaux à la moutarde
Pané de sarrasin lentilles aux poireaux sauce tomate
Riz créole BIO
Yaourt à boire BIO Mons
Eclair au chocolat

RECETTE ANTI-GASPPI'

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 !



MARDI

Carottes râpées vinaigrette du chef
Crêpe au fromage du chef
Choux fleurs persillés
Yaourt nature BIO
Fruit BIO de saison



Salade de haricots verts
Steak végétal et jus de légumes
Truffade (sans porc) du chef
Bûche du pilat
Fruit BIO de saison



Salade d'endive sauce tartare
Nuggets de poisson et sauce tomate
Blé BIO
Livarot AOP
Tarte au flan du chef



Céleri frais BIO et carottes BIO râpées vinaigrette
Quenelle sauce aurore
Brocolis persillés
Carré du Trièves BIO
Semoule au lait nappé caramel du chef

MERCREDI

Salade de pommes de terre fraîches
Omelette du chef sauce basquaise
Brocolis persillés BIO
Emmental BIO
Gâteau du chef poire cannelle



Oeufs durs mayonnaise du chef
Poisson frais et citron
Petits pois BIO au jus
Meule d'Altermonts BIO
Yaourt à boire BIO Mons



Velouté de carottes fraîches
Gratin de crozet BIO
Petit suisse BIO
Compote de pommes BIO du chef



Salade verte
Tarte au fromage du chef
Purée de courges fraîches
Munster AOP
Gâteau aux pépites de chocolat du chef

JEUDI

Salade verte fraîche BIO, croûtons et fromage
Filet de poisson frais sauce persillée
Lentilles BIO mijotées aux oignons
Bûchette mélangée
Crème chocolat (ferme du Chambon)



Macédoine mayonnaise
Risotto au fromage
Carottes fraîches BIO à la crème
Fromage blanc BIO
Cake au citron du chef



Salade de lentilles aux échalotes
Omelette BIO du chef aux herbes
Epinards branches braisés
Cantal AOP
Fruit BIO de saison



Battonnet de surimi et mayonnaise du chef
Filet de cabillaud au basilic
Frites et ketchup
Pont L'Eveque AOP
Fruit BIO de saison





MENUS '4 SAISONS' | DU 02 DÉCEMBRE 2024 AU 22 DÉCEMBRE 2024 |

Ville de Roanne - Menus pesco-végétariens

Du 02 déc. au 08 déc.

Du 09 déc. au 15 déc.

Du 16 déc. au 22 déc.

LUNDI

Salade d'endives aux pommes vinaigrette au miel
Légumes couscous et pois chiches
Semoule **BIO** d'Alpina Savoie
Fromage blanc nature
Crème dessert pistache



Carottes râpées vinaigrette du chef
Choucroute de poisson
Bûche du pilat
Fruit **BIO** de saison



Salade de lentilles aux échalotes
Filet de limande MSC sauce ensoleillée
Flan de courges du chef
Meule d'Altermonts **BIO**
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Salade de pépinettes
Poisson frais sauce citron
Poêlée de légumes frais **BIO**
Brique de vache du Forez
Fruit **BIO** de saison



Salade verte
Omelette du chef aux champignons
Riz créole
Yaourt à boire **BIO** Mons
Tarte au flan du chef



Potage Dubarry **BIO**
Ravioli **BIO** au tofu
Camembert **BIO**
Fruit de saison



MERCREDI

Betteraves au citron et basilic
Filet de colin sauce crème
Quenelles **BIO** (accompagnement)
Bleu d'Auvergne AOP
Salade d'oranges



Salade de perles
Filet de poisson frais sauce curry
Epinards hachés **BIO**
Petite tomme **BIO** du Trièves
Fruit **BIO** de saison



Taboulé
Roulé au fromage
Carottes **BIO** vichy
Meule d'Yssingeaux
Ile flottante



VENDREDI

Chou blanc **BIO** local râpé aux pommes
Spaghettis **BIO** à la bolognaise végétale
Brie **BIO**
Tarte au chocolat du chef
Fromage râpé



Salade coleslaw locale
Pizza au fromage du chef
Salade verte (accompagnement)
Vercorais **BIO**
Compote du chef **BIO**



Rillettes de saumon du chef et son toast
Tarte aux légumes du Chef
Gratin Dauphinois du Chef
Bûche de Noël au chocolat du Chef
Clémentine et papillotes
Jus de pommes **BIO**



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 !

