



Ville de Roanne - Menus pesco-végétariens

Du 05 mai au 11 mai

Du 12 mai au 18 mai

Du 19 mai au 25 mai

Du 26 mai au 01 juin

LUNDI

Salade de riz
Filet de merlu sauce dieppoise
Petits pois
Yaourt à boire **BIO** Mons
Fruits **BIO** de saison



Accras de poisson sauce tartare
Couscous végétal **BIO** du chef
Semoule **BIO** d'Alpina Savoie
Petite tomme **BIO** du Trièves
Pomme au four du chef et caramel



Tortillas et houmous du chef
Oeufs durs béchamel
Flan de légumes **BIO** du chef
Bûchette mélangée
Crème vanille (ferme du Chambon)



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



MARDI

Salade verte
Saucisse végétale
Purée de pommes de terre fraîches **BIO**
Pont L'Evêque AOP
Crème caramel du chef



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



Pizza au fromage du chef
Salade composée (Salade, tomates, maïs)
Fourme de Montbrison AOP
Fruits **BIO** de saison



Salade verte
Quenelles sauce tomate (locales)
Carottes fraîches **BIO** braisées
Comté **BIO**
Tarte amandine aux abricots du chef



REPAS FROID

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Salade de maïs, tomates et olives vinaigrette à l'ancienne
Omelette aux herbes du chef
Poêlée d'haricots verts
Bûche du pilat
Fruits **BIO** de saison



Salade verte **BIO**
Fishburger du chef
Frites
Yaourt de la ferme du Chambon
Brownies du chef et crème anglaise
Sucre dosette



Salade de perles
Roulé au fromage
Pôlée de courgettes fraîches **BIO**
Saint Nectaire AOP
Gâteau aux pépites de chocolat du chef
Crème anglaise



AMERICAIN

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 !





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JUIN 2025 AU 29 JUIN 2025

Ville de Roanne - Menus pesco-végétariens

Du 02 juin au 08 juin

Du 09 juin au 15 juin

Du 16 juin au 22 juin

Du 23 juin au 29 juin

LUNDI

Tarte au fromage du chef
Boulettes de soja sauce basquaise
Haricots verts persillés
Verchicors **BIO**
Compote pomme framboise

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

Salade de pépinettes
Moussaka végétarienne du chef
Yaourt nature **BIO**
Fruits **BIO** de saison
Sucre dosette

MARDI

Tarte à la tomate du chef
Oeuf **BIO** mayonnaise du chef
Salade de pommes de terre
Yaourt à boire **BIO** Mons
Fraises

Salade de haricots verts
Saucisse végétale
Lentilles au jus
Tomme Bourquette **BIO** au lait du Vercors
Fruits **BIO** de saison

Pastèque
Omelette du chef sauce basquaise
Riz **BIO** créole
Cantal AOP
Tarte au flan du chef

Tomates mozzarella **BIO**
Saucisse végétale
Purée de pommes de terre fraîches
Bûche du pilat
Ile flottante

REPAS FROID

MERCREDI

JEUDI

Melon
Croc veggie à la tomate
Macaroni **BIO** Alpina Savoie
Fourme d'Ambert AOP
Mousse au chocolat du chef
Fromage râpé

Carottes râpées **BIO**
Ravioli **BIO** au tofu
Mimolette
Glace petit pot

Salade de tomates
Filet de poisson froid sauce cocktail
Salade de pâtes au basilic
Yaourt à boire **BIO** Mons
Fruits **BIO** de saison

Salade verte **BIO**
Moquecca de poisson à la brésilienne
Riz **BIO** pilaf
Brique de vache du Forez
Clafoutis du chef aux cerises fraîches

REPAS FROID

EXPRESS

VENREDI

Taboulé
Poisson pané et son citron
Poêlée de légumes **BIO** d'été
Fromage blanc **BIO**
Crumble aux pommes du chef
Sucre dosette

Salade de concombre et de maïs vinaigrette
Œuf dur mayonnaise
Macédoine de légumes
Yaourt nature **BIO**
Praluline
Sucre dosette

Salade verte **BIO**
Pavé fromager
Semoule **BIO** d'Alpina Savoie et sauce tomate
Vercorais **BIO**
Compote **BIO** du chef

Concombre et tomate frais en salade
Croc veggie à la tomate
Carottes fraîches **BIO** braisées
Saint Nectaire AOP
Fraises

REPAS FROID

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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *



Aide UE à destination des écoles



Ville de Roanne - Menus pesco-végétariens

Du 30 juin au 06 juil.

LUNDI

Taboulé
Tarte légumes du soleil
Salade de haricots verts
Carré du Trièves **BIO**
Fruits **BIO** de saison



REPAS FROID

MARDI

Duo de Melon et Pastèque
Omelette du chef
Coquillettes sauce tomate
Tomme grise d'Auvergne
Compote **BIO** du chef
Fromage râpé



MERCREDI

JEUDI

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

Tomates cerise
Pain Bagnat (thon, oeufs durs, fromage frais, salade, carottes)
Chips
Yaourt à boire **BIO** Mons
Cône vanille
Sirop de grenadine



VACANCES

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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *



Aide UE à destination des écoles

