



Ville de Roanne - Menus traditionnels

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
Cuisse de poulet rôti au jus
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
Sauté de volaille au jus
Purée de pommes de terre fraîches **BIO**
Pont L'Eveque 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 Régina du chef (sauce tomate, jambon, champignon)
Salade composée (Salade, tomates, maïs)
Fourme de Montbrison AOP
Fruits **BIO** de saison



Salade verte
Cuisse de Poulet Marengo (local)
Carottes fraîches **BIO** braisées
Comté **BIO**
Tarte amandine aux abricots du chef



REPAS FROID

MERCREDI

JEUDI

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**
Cheeseburger du chef
Frites
Yaourt de la ferme du Chambon
Brownies du chef et crème anglaise
Sucre dosette



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



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 !





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

Ville de Roanne - Menus traditionnels

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

Quiche Lorraine du chef
Estouffade de bœuf à la niçoise (race à viande, local)
Haricots verts persillés
Verchicors **BIO**
Compote pomme framboise



Saucisson à l'ail et cornichons
Sauté d'agneau à la tomate
Petits pois et carottes au jus
Saint paulin **BIO**
Cerise locale



Salade de pépinettes
Moussaka 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

REPAS FROID

Salade de haricots verts
Chipolatas au jus
Lentilles au jus
Tomme Bournette **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 de Toulouse
Purée de pommes de terre fraîches
Bûche du pilat
Ile flottante



MERCREDI

JEUDI

Melon
Steak haché RAV Roannais au jus
Macaronis **BIO**
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

EXPRESSION CERISE

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
Rôti de volaille froid et ketchup
Macédoine de légumes
Yaourt nature **BIO**
Praluline
Sucre dosette



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



Concombre et tomate frais en salade
Croq 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 !





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 30 JUIN 2025 AU 06 JUILLET 2025

Ville de Roanne - Menus traditionnels

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
Rôti de boeuf à la provençale
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



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

Aide UE à destination des écoles

