

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 29 août au 02 septembre				Melon F Cheeseburger Ships F Camembert AB F Glace S	Concombre vinaigrette AB F Œufs durs béchamel AB F Petits pois AB S Fruit de saison F
Semaine du 05 au 09 septembre	Chou blanc vinaigrette F Dos de colin aux herbes MSC S Riz AB E Fromage F Mousse au chocolat F	Tomates vinaigrette AB F Parmentier aux haricots rouges E Salade verte F Prunes F	Macédoine mayonnaise F Jambon grill F Coquillettes E Yaourt aromatisé F	Pastèque F Poulet rôti MSC AB F Courgettes rôties F Vache qui rit AB F Moelleux au citron F	Carottes râpées et edam vinaigrette F Chipolatas R F Haricots beurre S Banane F
Semaine du 12 au 16 septembre	Betteraves vinaigrette F Pâtes AB E à la bolognaise de lentilles E Cantal F Compote de fruits F	Salade grecque (tomates, concombre et olives) F Moussaka MSC F Gâteau au miel F	Salade de haricots verts S Steak haché MSC S Pommes noisettes S Fromage F Fruit de saison F	Salade de riz niçoise AB F Dos de lieu aux herbes MSC S Chou-fleur S Camembert F Melon F	Courgettes râpées marinées F Rôti de porc laqué au miel MSC F Purée de carottes F Yaourt aromatisé F
Semaine du 19 au 23 septembre	Salade verte au maïs et œuf dur F Gratin de coquillettes AB E à la tomate F Pomme AB F	Taboulé AB F Filet de poisson à la provençale MSC S Courgettes béchamel AB F Poire F	Tartine de rillettes F Chipolatas F Petits pois S Crème dessert à la vanille F	Radis beurre F Jambon sauce tomate F Carottes sautées F Yaourt AB F Marbré au chocolat F	Salade composée F Fricassée de volaille au jus MSC F Riz AB E Brie F Compote de fruits F

Légende :

F : Frais / S : Surgelé / E : Epicerie

MSC : pêche durable

Label rouge

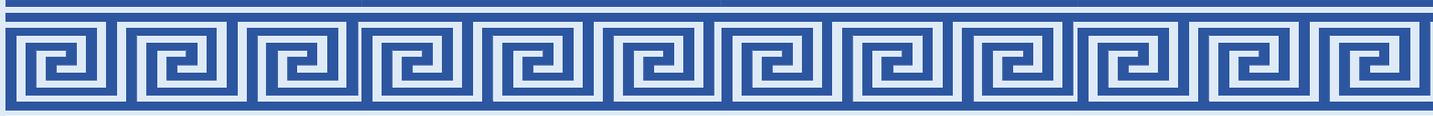
A.O.P.

Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

 Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis
 RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Viandes françaises



Restaurant scolaire de Bournezeau



Mardi 13 septembre 2022



Repas à thème

Grèce



Salade grecque

(tomates, concombre et olives)

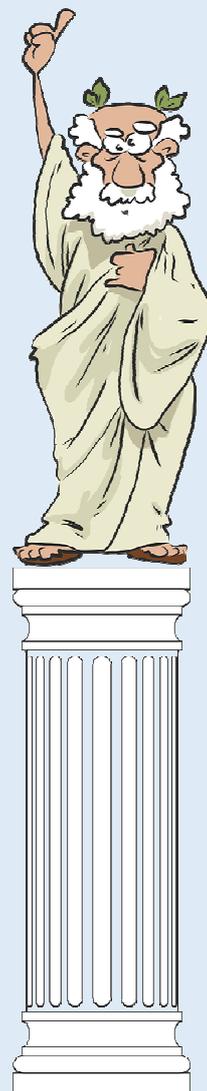
☆☆☆

Moussaka



☆☆☆

Gâteau au miel



	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi – Repas végétarien		Vendredi	
Semaine du 26 au 30 septembre	Salade d'endives et noix	F	Terrine de poisson	F	Salade de crudités	F	Carottes râpées vinaigrette	F	Duo haricots verts, emmental et maïs	S E
	Gratin de poisson aux fruits de mer	S	Chipolatas	F	Colin sauce citron	S	Quiche aux courgettes	F	Pilons de poulet rôti	F
	Brocolis	S	Purée de pommes de terre	F	Pâtes	E	Salade verte	F	Boulgour	E
	Emmental	F	Kiwi	F	Fromage	F	Riz au lait à la vanille	F E	Camembert	F
	Compote pomme-poire	E			Glace	S			Pomme	F
Semaine du 03 au 07 octobre	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi – Repas végétarien	
	Betteraves mimosa	F	Salade de crudités au fromage blanc	F	Œuf mayonnaise	F	Macédoine de légumes	S	Crème de lentilles	F E
	Hachis Parmentier	F	Rôti de porc	F	Tortis	E	Filet de colin	S	Risotto de blé au potimarron et fromage	E F
	Salade verte	E	Chou et pommes de terre	F	à la carbonara	F	Purée Crécy (carottes)	SF	Yaourt au sucre	F
	Fromage	F	Pomme	F	Yaourt aromatisé	F	Tomme blanche	F		
Mousse au chocolat	F E					Banane	F			
Semaine du goût : Le plein d'épices										
Semaine du 10 au 14 octobre	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi – Repas végétarien		Vendredi	
	Salade de pâtes	F E	Tartine de méchouia aux épices marocaines	F	Salade de crudités	F	Salade de chou blanc mimosa	F	Concombre vinaigrette	F
	Sauté de volaille vindaloo aux épices de Kashmir	F	Jambon	F	Pastilla au poulet et cumin	F	Crumble de carottes et pommes de terre	F	Tajine de poisson, ras el hanout et menthe	F
	Gratin de courgettes	F	Haricots blancs	E	Semoule	E	Morbier	F	Riz	E
	Poire	F	Raisin	F	Fromage	F	Riz au lait et curcuma	F E	Camembert	F
Semaine du 17 au 21 octobre	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi – Repas végétarien		Vendredi	
	Betteraves vinaigrette	F	Safade paysanne (salade verte, pommes de terre, tomates et lardons)	F	Carottes râpées vinaigrette	F	Concombre vinaigrette	F	Céleri au fromage blanc	F
	Pâtes à la bolognaise	E S	Rôti de porc chasseur	F	Cuisse de poulet rôtie	F	Œufs durs sauce tomate	F	Filet de colin crème de persil	S
	Edam	F	Carottes Vichy	F	Potatoes	S	Chou-fleur	S	Semoule	E
	Fruit de saison	F	Yaourt	F	Fromage blanc au coulis de framboises	F	Mimolette	F	Orange	F

Légende :

F : Frais / S : Surgelé / E : Epicerie

MSC : pêche durable

Label rouge

A.O.P.

Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

 Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis
 RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Viandes françaises

	<i>Lundi – Repas végétarien</i>		<i>Mardi</i>		<i>Mercredi</i>		<i>Jeudi</i>		<i>Vendredi</i>	
<i>Semaine du 24 au 28 octobre</i> <i>Centre de loisirs</i>	Carottes râpées vinaigrette	F	Salade de blé	E	Œuf dur mayonnaise	F	Pommes de terre mimolette	F	Chou vinaigrette	F
	Tortis	E	Steak haché	S	Parmentier de lieu gratiné	E S	Fricassée de volaille à la tomate	F	Sauté de porc au curry	F
	à la bolognaise de lentilles	E	Haricots verts en persillade	S	Salade verte	F	Carottes	F	Semoule	E
	Yaourt aromatisé	F	Fromage	F	Fruit de saison	F	Yaourt	F	Entremets à la vanille	F E
<i>Semaine du 31 octobre au 04 novembre</i> <i>Centre de loisirs</i>	<i>Lundi</i>		<i>Mardi</i>		<i>Mercredi</i>		<i>Jeudi</i>		<i>Vendredi – Repas végétarien</i>	
	Céleri au fromage blanc	F	Férié	Pâté de campagne	F	Taboulé	F E	Salade de haricots blancs	E	
	Filet de colin sauce citronnée	S		Escalope de volaille viennoise	F	Rôti de porc	F	Tarte aux légumes	F S	
	Riz	E		Coquillettes	E	Purée de céleri	F	Salade verte	F	
Fruit de saison	F	Fromage		F	Crème au chocolat	F E	Semoule au lait à la vanille	F E		
				Compote de fruits	S					

Légende :

F : Frais / S : Surgelé / E : Epicerie

MSC : pêche durable

Label rouge

Produit issu de l'agriculture biologique



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis
 RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Viandes françaises