

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 septembre	<p>Melon F</p> <p>Emincé de volaille à la normande F</p> <p>Pommes noisettes S</p> <p>Camembert AB F</p> <p>Glace S</p>	<p>Tomates vinaigrette AB F</p> <p>Tarte aux carottes et fromage ail et fines herbes FS</p> <p>Salade verte F</p> <p>Prunes F</p>	<p>Chou blanc vinaigrette F</p> <p>Dos de colin aux herbes MSC S</p> <p>Riz AB E</p> <p>Fromage F</p> <p>Mousse au chocolat F</p>	<p>Pastèque F</p> <p>Cuisse de poulet rôti F</p> <p>Courgettes rôties F</p> <p>Vache qui rit AB F</p> <p>Moelleux au citron FE</p>	<p>Carottes râpées et edam vinaigrette FS</p> <p>Chipolatas R F</p> <p>Haricots beurre S</p> <p>Banane F</p>
Semaine du 11 au 15 septembre	<p>Betteraves vinaigrette F</p> <p>Pâtes AB E</p> <p>à la bolognaise de lentilles E</p> <p>Cantal A.O.P. F</p> <p>Compote de fruits F</p>	<p>Salade verte, bleu et noix FE</p> <p>Saucisse fumée F</p> <p>au chou F</p> <p>Fromage blanc aux myrtilles FS</p>	<p>Salade de haricots verts S</p> <p>Steak haché F</p> <p>Semoule E</p> <p>Fromage F</p> <p>Fruit de saison F</p>	<p>Salade de riz niçoise AB FE</p> <p>Dos de lieu aux herbes MSC SF</p> <p>Chou-fleur S</p> <p>Camembert F</p> <p>Melon F</p>	<p>Courgettes râpées marinées F</p> <p>Rôti de porc laqué au miel R F</p> <p>Purée de carottes F</p> <p>Yaourt aromatisé F</p>
Semaine du 18 au 22 septembre	<p>Salade de lentilles FE</p> <p>Gratin de coquillettes AB E</p> <p>à la tomate F</p> <p>Pomme AB F</p>	<p>Taboulé AB FE</p> <p>Filet de poisson à la provençale MSC S</p> <p>Courgettes béchamel AB F</p> <p>Poire F</p>	<p>Tartine de rillettes F</p> <p>Chipolatas F</p> <p>Petits pois S</p> <p>Crème dessert à la vanille F</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette F</p> <p>Jambon blanc sauce tomate F</p> <p>Haricots verts S</p> <p>Yaourt AB F</p> <p>Marbré au chocolat FE</p>	<p>Salade composée F</p> <p>Fricassée de volaille au jus F</p> <p>Riz AB E</p> <p>Brie A.O.P. F</p> <p>Compote de fruits E</p>

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

Restaurant scolaire de Bournezeau



Mardi 12 septembre 2023



Repas à thème
Auvergne



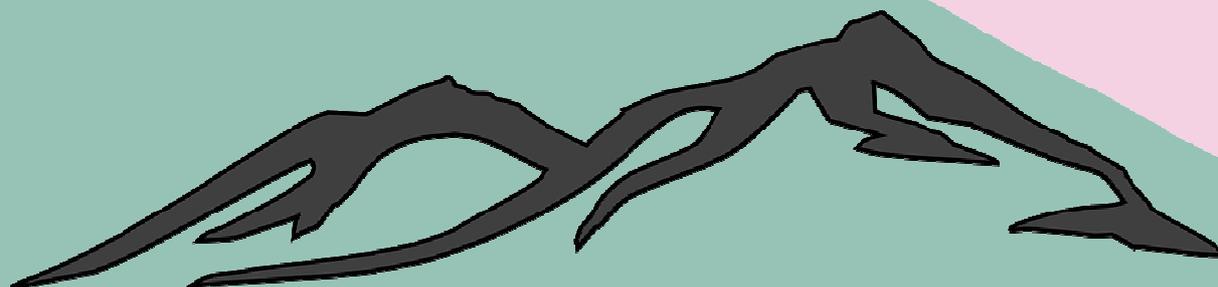
Salade de pommes de terre



Saucisse fumée
au chou



Fromage blanc aux myrtilles



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 25 au 29 septembre	Terrine de poisson F Chipolatas F Purée de pommes de terre AB F Kiwi F	Salade d'endives et noix F Gratin de poisson aux fruits de mer MSC S Brocolis S Emmental AB F Compote pomme-poire E	Salade de crudités F Colin sauce citron S Riz E Fromage F Glace S	Carottes râpées vinaigrette AB F Gratin de pâtes au potimarron FEF Mimolette FEF Cake au chocolat F	Duo haricots verts, emmental et maïs SE Pilons de poulet rôti F Semoule E Camembert F Pomme F
Semaine du 02 au 06 octobre	Betteraves vinaigrette F Hachis Parmentier AB F Salade verte E Fromage F Liégeois au chocolat F	Salade de crudités au fromage blanc F Rôti de porc F Chou et pommes de terre F Pomme AB F	Œuf mayonnaise F Tortis E à la carbonara F Yaourt aromatisé F	Macédoine de légumes S Filet de colin MSC S Purée Crécy (carottes) SF Tomme blanche F Banane F	Crème de lentilles AB FEF Tarte au fromage FS Salade verte F Yaourt au sucre F
Semaine du 09 au 13 octobre	Betteraves vinaigrette F Pâtes AB E à la bolognaise S Edam F Fruit de saison F	Salade paysanne (salade verte, pommes de terre , tomates et lardons) AB F Rôti de porc chasseur F Haricots verts S Yaourt F	Carottes râpées vinaigrette F Cuisse de poulet rôtie F Potatoes S Fromage blanc au coulis de framboises F	Concombre vinaigrette F Cake aux courgettes et emmental F Salade verte F Compote de fruits E	Céleri au fromage blanc F Filet de colin crème de persil MSC S Riz AB E Orange F
Semaine découverte : Le goût du voyage					
Semaine du 16 au 20 octobre	Gaspacho F Sauté de volaille F Haricots verts S Liégeois à la vanille F	Carottes râpées vinaigrette F Riz aux légumes à l'italienne FE Raisin F	Salade de crudités F Kebab FE Potatoes E Fromage F Crème dessert vanille F	Salade de chou blanc AB F Jambon blanc F Haricots blanc F Emmental F Brownie FE	Concombre vinaigrette F Poisson à la créole MSC SF Semoule AB E Camembert F Yaourt aux 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

	<i>Lundi – Repas végétarien</i>		<i>Mardi</i>		<i>Mercredi</i>		<i>Jeudi</i>		<i>Vendredi</i>	
<i>Semaine du 23 au 27 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	Entremets	F	Fromage	F
			Tarte aux pommes	F S					Fruit de saison	F
<i>Semaine du 30 octobre au 03 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	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	Férial		Purée de céleri	F	Salade verte	F
	Fruit de saison	F	Fromage	F			Fromage	F	Semoule au lait à la vanille	F E
		Compote de fruits	S			Fruit de saison	F			

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

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 06 au 10 novembre</i>	Salade de crudités F Boulettes de bœuf AB S Semoule AB E Fromage F Compote de fruits E	Velouté de lentilles FE Parmentier aux pommes de terre et potiron F Fruit de saison F	Salade de riz EF Cordon bleu F Petits pois S Fromage F Crème coco FE	Rillettes F Filet de lieu rôti MSC F Epinards sauce Mornay AB S Banane F	Salade de crudités F Escalope de volaille F Pommes noisettes S Yaourt aromatisé F
<i>Semaine du 13 au 17 novembre</i>	Crêpe au fromage S Curry de volaille à l'indienne F Haricots verts sautés S Poire F	Salade de pâtes AB EF Sauté de porc à la forestière F Carottes vichy F Entremets à la vanille EF	Tartine de rillettes de poisson F Tortis FE à la carbonara Fromage F Fruit de saison F	<i>Jeudi – Repas USA</i> Salade coleslaw (carottes, chou blanc et mayonnaise) F Hamburger F Potatoes S Fromage fondu F Petit pot de glace S	<i>Vendredi – Repas végétarien</i> Potage de légumes AB F Quiche au fromage SF Salade verte F Petit suisse F Fruit de saison F
<i>Semaine du 20 au 24 novembre</i>	Carottes râpées vinaigrette F Saucisse F Lentilles AB E Fromage F Compote de pommes E	Pâté de campagne F Pilons de poulet AB F Haricots beurre S Yaourt aux fruits F	Duo pomelos-orange F Dos de colin au citron S Riz E Entremets au chocolat F	<i>Jeudi – Repas végétarien</i> Potage tomates vermicelle FE Flan emmental et mimolette F Petits pois AB S Clémentines F	Macédoine de légumes S Brandade de poisson gratinée FS Salade mêlée F Saint Nectaire F Banane AB 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 Internautas - 37210 Rochecorbon

Viandes françaises

Jeudi 16 novembre 2023



Repas à thème États-Unis

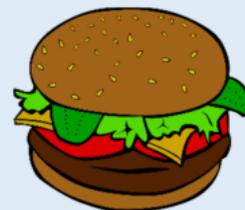


Salade coleslaw

(carottes, chou blanc et mayonnaise)

☆☆☆

Hamburger



Potatoes

☆☆☆

Fromage fondu

☆☆☆

Petit pot de glace



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 27 novembre au 1 ^{er} décembre	Rillettes F	Potage de légumes F	Betteraves vinaigrette F	Céleri vinaigrette F	Macédoine mayonnaise F S
	Emincé de dinde aux herbes F	Tarte aux pommes de terre façon raclette F S	Hachis Parmentier F S	Sauté de porc au curry F	Colin à l'armoricaine F
	Pâtes E	Salade verte F	Salade verte F	Carottes F	Pommes de terre vapeur F
	Yaourt F	Salade verte F	Fromage F	Bûchette de lait mélange F	Emmental F
		Pomme F	Fruit de saison F	Flan pâtissier F	Orange F
Semaine du 04 au 08 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Velouté Dubarry (chou-fleur) F S	Chou blanc vinaigrette F	Terrine de campagne F	Carottes au citron et huile d'olive F	Betteraves et fromage vinaigrette S
	Rôti de porc aux herbes F	Filet de lieu sauce nantua F	Escalope de volaille à la crème F	Clafoutis aux légumes F	Coquillettes à la bolognaise E F
	Pommes noisettes S	Semoule E	Riz E	Salade verte F	Pomme F
	Yaourt F	Fromage F	Crème dessert à la vanille F	Gouda F	Compote de fruits F
	Clémentines F				
Semaine du 11 au 15 décembre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage Crécy (carottes) F	Salade verte et emmental F	Salade de blé au thon E	Salade de crudités F	Salade de pâtes et fromage E F
	Couscous végétarien E F	Dos de poisson à la tomate S	Steak haché S	Emincé de volaille F	Jambon F
	Fromage F	Semoule E	Haricots beurre S	Petits pois S	Haricots blancs E
	Banane F	Orange F	Fromage F	Fromage F	Compote de fruits E
		Yaourt aromatisé F	Tarte aux pommes F		

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 18 au 22 décembre	Salade de mâche aux lardons et croûtons Filet de lieu meunière Semoule Clémentines	Salade de crudités Riz et lentilles Salade verte Emmental Compote de fruits	Crêpe au fromage Rôti de porc à la moutarde Chou-fleur Fruit de saison	Repas de fin d'année 	Chou rouge vinaigrette et pommes Saucisse Pâtes Yaourt
	Férié 	Velouté de tomates Cordon bleu Petits pois Fruit de saison	Rillettes Steak haché Pâtes Crème au chocolat	Céleri rémoulade Colin Haricots verts Fromage Gâteau marbré	Salade de crudités Hachis Parmentier Fromage Fruit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

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



Viandes françaises