

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 08 au 12 janvier</b>	<p><b>Potage Saint Germain (pois cassés)</b> </p> <p><b>Potage de légumes</b></p> <p><b>Pâtes au fromage sauce tomate</b> </p> <p><b>Cantal / Yaourt</b> </p> <p><b>Compote de fruits au choix</b> </p>	<p><b>Salade de riz</b> </p> <p><b>Salade de blé</b> </p> <p><b>Cordon bleu</b></p> <p><b>Petits pois</b> </p> <p><b>Fromage / Yaourt</b></p> <p><b>Corbeille de fruits</b> </p>	<p><b>Carottes râpées vinaigrette</b> </p> <p><b>Céleri rémoulade</b> </p> <p><b>Filet de lieu meunière</b></p> <p><b>Semoule</b> </p> <p><b>Emmental / Yaourt</b></p> <p><b>Corbeille de fruits</b></p> <p><b>Crème caramel/ BN</b></p>	<p><b>Betteraves mimosa</b> </p> <p><b>Macédoine mayonnaise</b> </p> <p><b>Sauté de volaille au curry</b> </p> <p><b>Brocolis persillés</b></p> <p><b>Gouda / Yaourt</b></p> <p><b>Galette des rois à la frangipane</b> </p>	<p><b>Salade verte aux croûtons</b></p> <p><b>Endives et jambon</b></p> <p><b>Bœuf à la texane</b> </p> <p><b>Haricots verts</b> </p> <p><b>Saint Nectaire / Yaourt</b></p> <p><b>Moelleux au chocolat</b></p>
<b>Semaine du 15 au 19 janvier</b>	<p><b>Lundi</b></p> <p><b>Betteraves vinaigrette</b> </p> <p><b>Salade de maïs</b></p> <p><b>Sauté de porc sauce barbecue</b> </p> <p><b>Purée de butternut</b></p> <p><b>Morbier</b> </p> <p><b>Yaourt au choix</b></p>	<p><b>Mardi</b></p> <p><b>Céleri rémoulade</b></p> <p><b>Pomelos au sucre roux</b></p> <p><b>Filet de colin au curry</b></p> <p><b>Carottes Vichy</b> </p> <p><b>Emmental</b> </p> <p><b>Entremets au lait</b></p>	<p><b>Mercredi</b></p> <p><b>Mesclun de salade au surimi</b></p> <p><b>Mesclun de salade au thon</b></p> <p><b>Poulet à la tomate</b> </p> <p><b>Blé</b></p> <p><b>Pont l'Evêque</b> </p> <p><b>Crème dessert au chocolat</b> </p> <p><b>Lait bio</b> </p> <p><b>Yaourt nature sucré / Marbré</b></p>	<p><b>Jeudi</b></p> <p><b>Repas à thème</b></p> <p><b>Galettes Party</b></p>	<p><b>Vendredi – Repas végétarien</b></p> <p><b>Potage de légumes</b> </p> <p><b>Velouté de céleri</b></p> <p><b>Coquillettes</b> </p> <p><b>à la bolognaise de lentilles</b> </p> <p><b>Petit suisse / Camembert</b> </p> <p><b>Corbeille de fruits</b> </p>
<b>Semaine du 22 au 26 janvier</b>	<p><b>Lundi</b></p> <p><b>Velouté Dubarry (chou-fleur)</b> </p> <p><b>Potage de légumes</b></p> <p><b>Blanquette de dinde</b> </p> <p><b>Riz</b> </p> <p><b>Tomme / Yaourt</b></p> <p><b>Corbeille de fruits</b> </p>	<p><b>Mardi</b></p> <p><b>Feuilleté au fromage</b></p> <p><b>Feuilleté à la viande</b> </p> <p><b>Rôti de porc au curry</b> </p> <p><b>Haricots beurre</b></p> <p><b>Brie</b></p> <p><b>Fromage blanc au coulis de fruits rouges ou exotiques</b> </p>	<p><b>Mercredi</b></p> <p><b>Carottes râpées vinaigrette</b> </p> <p><b>Céleri branche</b></p> <p><b>Macaronis</b> </p> <p><b>à la bolognaise</b></p> <p><b>Fromage / Yaourt</b></p> <p><b>Compote de pommes et biscuit</b></p> <p><b>Crème vanille / Madeleine</b></p>	<p><b>Jeudi – Repas végétarien</b></p> <p><b>Taboulé</b></p> <p><b>Salade de blé</b></p> <p><b>Haricots coco</b> </p> <p><b>à la tomate</b></p> <p><b>Yaourt / Bleu</b></p> <p><b>Clémentines</b></p> <p><b>Ananas</b></p>	<p><b>Vendredi</b></p> <p><b>Salade d'endives aux noix</b></p> <p><b>Céleri râpé</b></p> <p><b>Emincé de volaille</b> </p> <p><b>Petits pois</b> </p> <p><b>Camembert / Yaourt</b> </p> <p><b>Crumble pomme-poire</b></p>



Restaurant scolaire de Vouvray



# Galettes Party

Jeudi 18 janvier 2024

Wrap de légumes  
Chou au fromage

\*\*\*

Tourte à la viande  
Salade verte

\*\*\*

Gouda / yaourt

\*\*\*

Crêpe au sucre  
Salade de fruits

Restauval

Semaine du 29 janvier au 02 février	<b>Lundi</b> <b>Pâtes au surimi</b> Salade de lentilles <b>Colin à la nantaise</b> Gratin de brocolis Sainte Maure de Touraine / Yaourt Corbeille de fruits	<b>Mardi</b> <b>Potage tomates vermicelle</b> Potage de légumes <b>Poulet rôti</b> Frites Fromage blanc / Tomme Corbeille de fruits	<b>Mercredi – Repas végétarien</b> <b>Macédoine de légumes mimosa</b> Chou-fleur mimosa Pizza au fromage Salade verte Yaourt / Saint Nectaire Banane Lait chocolaté / Croissant	<b>Jeudi</b> Salade de pommes de terre Salade de pâtes <b>Chipolatas</b> Epinards Brie / Yaourt <b>Salade de fruits frais</b> Duo banane-kiwi	<b>Vendredi - Chandeleur</b> <b>Saucisson sec</b> <b>Rillettes</b> <b>Sauté de bœuf</b> Haricots verts Mimolette / Yaourt Crêpe au chocolat
	Semaine du 05 au 09 février	<b>Lundi</b> <b>Salade de crudités</b> Pomelos <b>Jambon blanc</b> Coquillettes Petit suisse / Fromage <b>Pomme Poire</b>	<b>Mardi – Repas végétarien</b> <b>Salade coleslaw</b> * Chou rouge vinaigrette Curry de patate douce aux lentilles Yaourt / Fromage Corbeille de fruits	<b>Mercredi</b> Salade de haricots verts Chou ravigote <b>Choucroute alsacienne</b> Pommes de terre vapeur Tomme Fromage blanc au coulis de fruits rouges Gélifié vanille / Pain et confiture	<b>Jeudi</b> <b>Repas de l'agriculture local</b> 
Semaine du 12 au 16 février		<b>Lundi – Repas végétarien</b> <b>Salade de crudités</b> Salade verte aux noix <b>Omelette</b> Pommes de terre rissolées Emmental / Yaourt Liégeois à la vanille Liégeois au chocolat	<b>Mardi</b> <b>Salade de crudités</b> Salade de champignons <b>Filet de volaille braisé</b> Carottes persillées Fromage Beignet de Mardi gras	<b>Mercredi</b> Potage de légumes Potage Vichyssoise <b>Filet de poisson sauce crevettes</b> Semoule Pont l'Evêque Crème dessert au caramel Petits suisses aromatisés / Gâteau maison	<b>Jeudi</b> Salade gauloise * (pommes de terre, céleri, champignons) <b>Salade de crudités</b> <b>Sauté de porc aigre douce</b> Haricots verts Mimolette / Yaourt Duo banane-kiwi Duo orange-pomelos
	Semaine du 19 au 23 février	<b>Lundi</b> Salade de blé orientale Salade de riz à l'italienne <b>Bœuf bourguignon</b> Haricots persillés et choux de Bruxelles Gouda / Yaourt <b>Banane sauce chocolat</b> Poire au caramel	<b>Mardi</b> Carottes râpées vinaigrette Salade western (salade mêlée, tomates, poivron, maïs et persil) <b>Rôti de porc</b> Petits pois Saint Paulin Yaourt	<b>Mercredi</b> <b>Salade Lapérouse</b> (tomates, jambon, haricots verts, oignon) Salade de crudités <b>Poulet rôti au jus</b> Chou-fleur Sainte Maure de Touraine / Yaourt Clafoutis aux poires Crème caramel / Marbré	<b>Jeudi – Repas végétarien</b> <b>Potage de poireaux</b> -pommes de terre Potage de légumes Risotto aux légumes et lentilles Fromage blanc / Fromage Corbeille de fruits



Restaurant scolaire de Vouvray



# Repas de l'agriculture local

Jeudi 08 février 2024

Potage cultivateur

Potage à la citrouille



\*\*\*

Rôti de porc à la chinonaise



Pommes de terre au four

\*\*\*

Tomme de Touraine

\*\*\*

Pain perdu

Clafoutis aux pommes

Restauval

Semaine du 26 février au 1 <sup>er</sup> mars Centre de loisirs	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi – Repas végétarien</b>
	Saucisson sec et beurre Brandade de poisson Salade verte Yaourt / Fromage Pomme Liégeois chocolat / Barre bretonne	Soupe de légumes Paupiette de veau aux champignons Brocolis persillés Camembert / Yaourt Yaourt Compote pomme framboise / Pain et pâte à tartiner	Tarte au fromage Sauté de porc au caramel Gratin de légumes Saint Paulin / Yaourt Corbeille de fruits Crème chocolat / Gâteau maison	 Salade de crudités Blanquette de volaille Carottes sautées Saint Nectaire / Yaourt Moelleux au chocolat Yaourt aromatisé / BN	 Œuf mimosa Lasagnes aux légumes Salade verte Sainte Maure de Touraine / Yaourt Compote de fruits au choix Crème chocolat / Gâteau au yaourt
Semaine du 04 au 08 mars Centre de loisirs	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi – Repas végétarien</b>	<b>Vendredi</b>
	Salade de crudités Tajine de poulet aux épices Semoule Gouda / Yaourt Compote de pommes Lait chocolaté / Gâteau maison	Salade d'endives et croûtons Rôti de porc aux herbes Petits pois Camembert / Yaourt Quatre-quarts Yaourt nature sucré / Petit Lu	Velouté Dubarry (chou-fleur) Spaghettis à la carbonara Emmental / Yaourt Corbeille de fruits Crème caramel / Pain et confiture	 Taboulé Omelette moelleuse aux pommes de terre Duo de légumes Fromage blanc / Fromage Corbeille de fruits Petits suisses aux fruits / Brioche	 Carottes râpées au citron Filet de colin pané Purée de brocolis Cantal Yaourt aux fruits Flan nappé / Pain et pâte à tartiner
Semaine du 11 au 15 mars	<b>Lundi – Repas végétarien</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	 Œuf mayonnaise Œuf sauce cocktail Gratin de pâtes aux légumes Fromage blanc / Fromage Corbeille de fruits	 Salade de pâtes au surimi Salade de pâtes aux petits légumes Filet de poisson frais Epinards Tomme Entremets à la vanille (lait) Entremets au citron (lait) Yaourt nature sucré / Gâteau maison	 Rillettes de poisson Terrine de poisson Chili con carne Riz Cantal / Yaourt Duo de fruits Yaourt nature sucré / Gâteau maison	 Repas à thème Fête Holi- Inde	 Pâté de campagne Saucisson à l'ail Merguez Semoule et sauce tomate Camembert / Yaourt Salade de fruits frais Duo pomme-kiwi
Semaine du 18 au 22 mars	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi – Repas végétarien</b>	<b>Vendredi</b>
	 Endives aux pommes Carottes râpées vinaigrette Poulet rôti Coquillettes Camembert / Yaourt Corbeille de fruits	 Céleri rémoulade Concombre à la crème Filet de poisson sauce hollandaise Pommes de terre vapeur Cantal Crème dessert caramel / chocolat	 Betteraves vinaigrette Chou-fleur vinaigrette Emincé de volaille aux herbes Haricots verts Fromage / Yaourt Riz au lait au caramel Compote pomme banane / Quatre-quarts	 Potage de légumes Velouté de butternut Chili sin carne (poivrons, tomates et haricots rouges) Riz Yaourt / Morbier Corbeille de fruits	 Feuilleté au fromage Feuilleté à la viande Bœuf mode Carottes Saint Maure de Touraine Yaourt aromatisé au choix

Produit issu de l'agriculture biologique

Poisson frais

La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

Salade gauloise : pommes de terre, céleri, champignons, mayonnaise

Viande de porc française

Label rouge Bleu blanc cœur

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Légende : Féculents – Viande, poisson et œufs – Fruits et légumes – Produits laitiers – Produits sucrés – Matières grasses

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

Glucides complexes

Protéines

Fibres et vitamines

Calcium

Glucides simples

Lipides



Restaurant scolaire de Vouvray



Fête Holi

Jeudi 14 mars 2024

Raita de betteraves

Duo petits pois et menthe

\*\*\*

Curry de porc 

Patate douce

\*\*\*

Fromage/ Yaourt

\*\*\*

Entremets coco

Flan à l'ananas

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 25 au 29 mars	<b>Salade de lentilles</b> <b>Salade de riz au thon</b> <b>Sauté de dinde</b> Gratin de blettes Brie / Yaourt Corbeille de fruits	<b>Salade bretonne *</b> <b>Salade orientale *</b> <b>Pavé de poisson au basilic</b> Pâtes <b>Morbier / Yaourt</b> <b>Compote pomme-poire</b> <b>Compote pomme-fraise</b>	<b>Courgettes à la grecque</b> <b>Chou-fleur à la grecque</b> <b>Hachis Parmentier</b> Salade verte Saint Paulin <b>Fromage blanc au sucre</b> Crème caramel / Barre bretonne	<b>Repas de Pâques</b> 	<b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Salade de crudités</b> <b>Couscous végétarien</b> (pois chiches et légumes) <b>Semoule</b> Yaourt / Fromage Corbeille de fruits
Semaine du 1 <sup>er</sup> au 05 avril	Férié 	<b>Mardi – Repas végétarien</b> <b>Haricots verts vinaigrette</b> <b>Chou-fleur vinaigrette</b> <b>Omelette au fromage</b> <b>Pommes de terre sautées</b> <b>Yaourt/ Fromage</b> <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Mercredi</b> <b>Salade de pâtes</b> <b>Salade de riz</b> <b>Steak haché</b> Epinards Camembert <b>Entremets</b> Compote pomme framboise / Cake	<b>Jeudi</b> <b>Salade mêlée, jambon et emmental</b> <b>Salade de mâche au chèvre</b> <b>Rôti de porc</b> Haricots beurre persillés Bleu / Yaourt <b>Gâteau au yaourt</b> <b>Gâteau au chocolat</b>	<b>Vendredi</b> <b>Concombre vinaigrette</b> <b>Salade de crudités</b> <b>Filet de poisson frais sauce matelote</b> Brocolis persillés Tomme / Yaourt Salade de fruits frais
Semaine du 08 au 12 avril	<b>Lundi</b> <b>Crêpe au fromage</b> <b>Crêpe au jambon</b> <b>Poulet chasseur</b> Courgettes sautées Tomme / Yaourt Compote de fruits	<b>Mardi</b> <b>Radis beurre</b> <b>Chou blanc râpé sauce cocktail</b> <b>Merlu à la monégasque</b> Semoule Fromage <b>Crème dessert</b>	<b>Mercredi</b> <b>Salade de crudités</b> <b>Salade fermière</b> (salade verte, jambon et tomates) <b>Escalope de dinde</b> Purée de légumes Yaourt fermier / Fromage Banane Jus de fruits / Pain et chocolat	<b>Jeudi – Repas végétarien</b> <b>Concombre à la bulgare</b> <b>Courgettes râpées</b> <b>Omelette aux pommes de terre</b> Salade verte Gouda Petits suisses aromatisés	<b>Vendredi</b> <b>Céleri vinaigrette</b> <b>Salade verte et croûtons</b> <b>Rôti de porc Orloff</b> Pâtes Pont l'Evêque / Yaourt Corbeille de fruits

\*Salade orientale : tomates, germes de soja, chou blanc

\*Salade bretonne : petits pois, carottes, chou-fleur

Produit issu de l'agriculture biologique

Label rouge Viande de porc française

Poisson frais Bleu blanc cœur

Bleu blanc cœur

La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon

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

Légende : Féculents – Viande, poisson et œufs – Fruits et légumes – Produits laitiers – Produits sucrés – Matières grasses

Glucides complexes Protéines Fibres et vitamines Calcium Glucides simples Lipides



Restaurant scolaire de Vouvray



Repas de Pâques

Jeudi 28 mars 2024

Pâté de pâques

\*\*\*

Blanquette de volaille



à l'ancienne

Pommes de terre boulangères

\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Gourmandise au chocolat

Restauval

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 15 au 19 avril	<b>Friand au fromage</b> <b>Pizza au fromage</b> <b>Couscous végétarien</b> <b>Yaourt / Fromage</b> <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Concombre vinaigrette</b> <b>Chou blanc vinaigrette</b> <b>Pâtes à la bolognaise</b> <b>Brie / Yaourt</b> <b>Compote de fruits au choix</b>	<b>Taboulé</b> <b>Haricots blancs en salade</b> <b>Cordon bleu</b> <b>Duo de légumes</b> <b>Fromage / Yaourt</b> <b>Banane</b>	<b>Carottes râpées au citron</b> <b>Salade verte au maïs</b> <b>Sauté de bœuf à la tomate</b> <b>Pommes de terre boulangères</b> <b>Chèvre / Yaourt</b> <b>Tarte aux pommes</b> <b>Tarte aux fruits</b>	<b>Radis beurre</b> <b>Céleri vinaigrette</b> <b>Pavé de poisson frais vapeur sauce hollandaise</b> <b>Riz</b> <b>Tomme / Yaourt</b> <b>Liégeois au chocolat</b> <b>Flan au caramel</b>
			<b>Compote de fruits / Barre bretonne</b>		
Semaine du 22 au 26 avril Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	<b>Salade de pâtes</b> <b>Emincé de dinde au curry</b> <b>Petits pois</b> <b>Sainte Maure de Touraine / Yaourt</b> <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> <b>Filet de colin sauce citron</b> <b>Blé</b> <b>Emmental</b> <b>Fromage blanc au sucre</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Gratin de pâtes et jambon</b> <b>Salade verte</b> <b>Saint Paulin / Yaourt</b> <b>Compote de fruits</b>	<b>Radis beurre</b> <b>Tortilla végétarienne</b> <b>Haricots verts</b> <b>Cantal</b> <b>Yaourt</b>	<b>Salade d'endives et croûtons</b> <b>Sauté de volaille</b> <b>Coquillettes</b> <b>Fromage / Yaourt</b> <b>Corbeille de fruits</b>
	<b>Compotes variées / Gâteau maison</b>	<b>Lait chocolaté / Gâteau maison</b>	<b>Yaourt nature sucré / Pain au chocolat</b>	<b>Crème caramel / Pain et confiture</b>	<b>Yaourt nature sucré / Gâteau maison</b>

Produit issu de l'agriculture biologique

Poisson frais

La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

RESTAUVAl - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Label rouge Viande de porc française

Légende : Féculents – Viande, poisson et œufs – Fruits et légumes – Produits laitiers – Produits sucrés – Matières grasses

Glucides complexes Protéines Fibres et vitamines Calcium Glucides simples Lipides

Volaille française Bleu blanc cœur

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