

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 septembre	<p>Salade de maïs Betteraves vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Frites</p> <p>Fromage fondu/ Yaourt</p> <p>Compote de fruits au choix</p>	<p>Salade verte au maïs et œuf dur Concombre mimosa</p> <p>Gratin de pâtes à la tomate</p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt nature sucré Yaourt aux fruits</p>	<p>Pâté de campagne Saucisson à l'ail Cuisse de poulet à la texane</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Sainte Maure de Touraine/ Yaourt</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Jus de fruits/ Yaourt / Croissant</p>	<p>Salade de chou blanc Pastèque</p> <p>Rôti de porc à la tourangelle</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage</p> <p>Entremets au chocolat (lait) Entremets au caramel (lait)</p>	<p>Quiche lorraine Pizza reine</p> <p>Dos de colin aux câpres</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Fromage blanc/ Edam</p> <p>Banane Pomme</p>
Semaine du 09 au 13 septembre	<p>Melon jaune Melon vert</p> <p>Chili con carne</p> <p>Riz</p> <p>Brie / Yaourt</p> <p>Raisin Ananas</p>	<p>Betteraves vinaigrette Macédoine de légumes</p> <p>Quiche au fromage</p> <p>Salade verte Gouda / Yaourt</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Salade de crudités Tomates vinaigrette</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Purée d'épinards Camembert / Yaourt</p> <p>Glace</p> <p>Fruit de saison / Pain et confiture</p>	<p>Salade de blé Salade de pâtes au surimi</p> <p>Escalope de dinde à la crème</p> <p>Haricots verts persillés Emmental</p> <p>Fromage blanc au miel Fromage blanc à la confiture</p>	<p>Mousseline de thon Rillettes de poisson</p> <p>Jambon</p> <p>Carottes Fromage Marbré Cake au citron</p>
Semaine du 16 au 20 septembre	<p>Radis beurre Chou rouge vinaigrette</p> <p>Gratin de poisson</p> <p>Pâtes</p> <p>Emmental / Yaourt</p> <p>Compote pomme – cassis Compote pomme – poire</p>	<p>Salade composée Concombre à la crème</p> <p>Sauté de porc aux herbes</p> <p>Petits pois Saint Paulin / Yaourt</p> <p>Fruits au sirop</p>	<p>Pastèque Céleri vinaigrette Hachis Parmentier</p> <p>Salade verte</p> <p>Cantal</p> <p>Yaourt aromatisé / Yaourt nature</p> <p>Crème à la vanille / Gaufre</p>	<p>Taboulé (semoule BIO)</p> <p>Salade de riz</p> <p>Omelette</p> <p>Ratatouille</p> <p>Vache qui rit / Yaourt</p> <p>Clafoutis aux fruits Far aux pommes</p>	<p>Courgettes marinées Tomates vinaigrette Poulet rôti aux épices</p> <p>Boulgour Morbier/ Yaourt</p> <p>Le flottante Panna cotta</p>

Produit issu de l'agriculture biologique

Poisson frais

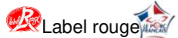


La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

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

Choix des maternelles soulignées

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



Viande de porc française

Glucides complexes

Protéines

Fibres et vitamines

Calcium

Glucides simples

Lipides

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 23 au 27 septembre	<p>Rillettes (Hardouin) Pâté de campagne Pâtes à la bolognaise Fromage/ Fromage blanc Kiwi Raisin</p>	<p>Salade mâche, pommes et œuf Salade verte aux croûtons et œuf Gratin de pommes de terre Mimolette Pot de crème au caramel Pot de crème à la vanille</p>	<p>Salade composée sauce cocktail Radis noir à la bulgare Pizza (tomates, jambon et fromage) Salade verte Camembert / Yaourt Compote de fruits au choix Gélifié vanille / Marbré maison</p>	<p>Repas à thème Cuisine des îles </p>	<p>Salade de pâtes mimosa Taboulé Rôti de volaille au jus Brocolis Saint Nectaire/ Yaourt Corbeille de fruits </p>
Semaine du 30 septembre au 04 octobre	<p>Lundi Duo céleri et pomme Tomates vinaigrette Sauté de dinde à la crème Pommes de terre vapeur Brie / Yaourt Compote de pommes HVE Compote pomme-banane HVE</p>	<p>Mardi Salade de riz à la tomate Salade de blé Lieu noir au persil Carottes vapeur Cantal Liégeois vanille Liégeois chocolat</p>	<p>Mercredi Salade de chou blanc et pomme Concombre vinaigrette Steak haché sauce tomate Pâtes Saint Paulin Yaourt aromatisé/ Yaourt nature Compote de pommes / Gâteau maison</p>	<p>Jeudi Crêpe au fromage Feuilleté au fromage Sauté de porc aux épices Chou-fleur Fromage fondu/ Yaourt Pomme Poire </p>	<p>Vendredi – Repas végétarien Carottes râpées vinaigrette Salade de crudités Gratin de lentilles et potiron Sainte Maure de Touraine (Bûche de chèvre : maternelle) Mousse au chocolat au lait Entremets</p>
Semaine du 07 au 11 octobre	<p>Lundi Velouté Dubarry Salade de crudités Filet de poisson au beurre blanc Purée de pommes de terre Camembert / Yaourt Duo de fruits Corbeille de fruits</p>	<p>Mardi Salade verte emmental et chèvre Salade verte et dés de fromage Bœuf bourguignon (au vin) Courgettes Fromage / Yaourt Fondant au chocolat Croustade aux pommes</p>	<p>Mercredi Concombre à la crème Céleri rémoulade Cuisse de poulet Semoule Tomme blanche Petit pot de glace Flan nappé au caramel / Gâteau au chocolat</p>	<p>Jeudi Salade strasbourgeoise * Salade paysanne * Steak haché de veau Haricots beurre Saint Paulin / Yaourt Orange Poire </p>	<p>Vendredi – Repas végétarien Salade de chou rouge mimosa Endives aux pommes mimosa Gratin de pâtes au fromage Edam/ Yaourt Compote de fruits au choix </p>

Produit issu de l'agriculture biologique Poisson frais La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

Choix des maternelles soulignées

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautas - 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

* Salade strasbourgeoise : pommes de terre, tomates et cervelas

* Salade paysanne : pommes de terre, tomates, salade verte et emmental



Restaurant scolaire de VOUVRAY

Cuisine des îles

Jeudi 26 septembre 2024

Achards de légumes

(julienne de haricots verts, carottes et chou)

Ma'a Tinito



(porc, oignons et haricots rouges)

Riz



Fromage

Mousse à la noix de coco,
coulis de mangue et passion

Restauval

Semaine découverte : Retour vers les légumes oubliés					
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 14 au 18 octobre	Potage aux blettes Soupe de patate douce Sauté de volaille Petits pois Fromage / Yaourt Banane Raisin	Œuf mayonnaise Salade verte, œuf et croûtons Quiche aux légumes d'Antan Salade verte Tomme noire Fromage blanc au sucre Fromage blanc au coulis	Carottes et radis noir râpés vinaigrette Kebab Frites Fromage / Yaourt Kiwi / Pomme Compote de pommes / Pain et confiture	Salade verte et croûtons Salade de crudités Bœuf aux épices Haricots beurre Mimolette / Fromage blanc Fondant au chocolat et betterave Moelleux au potimarron et pépites	Macédoine de légumes Poireaux vinaigrette Poisson à la créole Purée de panais et pommes de terre Cantal / Yaourt Compote de fruits au choix
	Salade de crudités vinaigrette Dos de lieu noir au curry Pâtes Emmental Yaourt Gâteau au chocolat / Liégeois vanille	Salade de riz Sauté de porc au miel et citron Carottes fondantes Sainte Maure de Touraine (Bûche de chèvre : maternelle) Yaourt Corbeille de fruits Crème caramel / Pain et confiture	Velouté de lentilles Pizza au fromage Salade verte Fromage blanc / Fromage Pomme Yaourt nature sucré / Petit Lu	Céleri rémoulade Rougail saucisse Chou-fleur en gratin Camembert / Yaourt Marbré Yaourt aromatisé / BN	Salade verte aux croûtons Paupiette de veau Riz Fromage fondu Fromage blanc au coulis de fruits Compote de pêche / Gâteau maison
Semaine du 28 octobre au 1 ^{er} novembre	Salade de crudités Filet de poisson meunière Pâtes Fromage Yaourt aromatisé Gélifiés vanille / Marbré maison	Salade de blé Poulet rôti Haricots verts Tomme Entremets Crème chocolat / Gâteau maison	Salade de chou blanc aux raisins Sauté de porc à la dijonnaise Pommes de terre rissolées Emmental / Yaourt Raisin Lait fraise / Brioche	Velouté de légumes Omelette Ratatouille Fromage fondu / Yaourt Moelleux au citron Compote pomme framboise / Pain et pâte à tartiner	Férié

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

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 Internauts - 37210 Rochecorbon

Choix des maternelles soulignés

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

Label rouge Viande de porc française

Glucides complexes

Protéines

Fibres et vitamines

Calcium

Glucides simples

Lipides

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 04 au 08 novembre	<p><u>Betteraves vinaigrette</u> Salade de crudités</p> <p>Steak haché </p> <p>Coquillettes sauce tomate </p> <p>Fromage / Yaourt</p> <p><u>Banane</u> Kiwi</p>	<p><u>Salade coleslaw*</u> Céleri vinaigrette</p> <p>Poulet rôti aux herbes </p> <p>Frites</p> <p> Emmental / Yaourt</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><u>Mousse de foie</u> Saucisson sec</p> <p>Lieu sauce hollandaise</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Tomme noire / Yaourt</p> <p><u>Salade de fruits frais</u> Duo pomme-ananas</p> <p>Compote de fruits / Biscuits</p>	<p><u>Carottes râpées vinaigrette</u> Salade verte au fromage </p> <p>Riz cantonais végétarien </p> <p>(petits pois, omelette et riz) </p> <p>Brie </p> <p>Yaourt aux fruits </p>	<p><u>Salade de pâtes</u> Salade de blé</p> <p>Rôti de porc au jus </p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Fromage / Yaourt</p> <p>Compote de fruits</p>
	Semaine du 11 au 15 novembre	<p>Lundi</p> <p>Férié</p>	<p>Mardi – Repas végétarien</p> <p><u>Velouté de pois cassés</u> </p> <p>Velouté de légumes</p> <p>Pâtes </p> <p>sauce tomate</p> <p>Tomme</p> <p>Yaourt au choix</p>	<p>Mercredi</p> <p><u>Carottes râpées au citron</u> </p> <p>Chou rouge vinaigrette</p> <p>Croque-Monsieur</p> <p>Salade verte</p> <p>Sainte Maure de Touraine </p> <p>(Bûche de chèvre : maternelle) </p> <p>Yaourt </p> <p><u>Compote de pommes</u> <u>Compote pomme-banane</u></p> <p>Fruit de saison/ Brioche</p>	<p>Jeudi</p> <p><u>Pizza au fromage</u> Pizza aux champignons</p> <p>Poulet façon créole </p> <p>Petits pois </p> <p>Fromage blanc / Fromage </p> <p><u>Mandarine</u> Raisin </p>

* Salade coleslaw : carottes et chou blanc, mayonnaise



Viandes françaises



Bleu blanc cœur



Choix des maternelles soulignées

I.G.P.

Produit issu de l'agriculture biologique



A.O.P.

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

Glucides complexes

Protéines

Fibres et vitamines

Calcium

Glucides simples

Lipides

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 18 au 22 novembre	<p><u>Salade de crudités</u> Batavia au maïs</p> <p>Dahl de lentilles et carottes</p> <p>Saint Nectaire / Yaourt</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p><u>Potage de tomates</u> Potage de légumes</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Salade verte</p> <p>Edam / Yaourt</p> <p><u>Clémentines</u> Kiwi</p>	<p><u>Salade de blé</u> Salade de riz</p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Tomme / Yaourt</p> <p><u>Pomme au four</u> Banane au chocolat</p> <p>Yaourt nature sucré / Gâteau maison</p>	<p><u>Carottes râpées vinaigrette</u> Mâche et emmental</p> <p>Longe de porc rôtie à la moutarde</p> <p>Duo de légumes</p> <p>Fromage blanc</p> <p><u>Amandine aux poires</u> Quatre-quarts</p>	<p><u>Salade de crudités</u> <u>Salade verte au maïs</u></p> <p>Sauté de bœuf à la gardiane</p> <p>Boulognais</p> <p>Saint Paulin / Yaourt</p> <p><u>Compote de pomme</u> Compote pomme poire</p>
Semaine du 25 au 29 novembre	<p><u>Saucisson sec</u> <u>Pâté de campagne</u> Rôti de dinde au jus</p> <p>Coquillettes</p> <p>Coulommiers / Yaourt</p> <p>Compote de fruits au choix</p>	<p>Repas à thème Réduction des déchets</p>	<p><u>Taboulé</u> Salade de blé</p> <p>Boulettes d'agneau façon tajine</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Cantal jeune / Yaourt</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Jus de fruits / Quatre quarts</p>	<p><u>Potage de légumes</u> Potage de potiron</p> <p>Omelette campagnarde</p> <p>Salade verte</p> <p>Bûchette de lait de mélange / Yaourt</p> <p><u>Flan nappé au caramel</u> Liégeois</p>	<p><u>Salade de chou-fleur</u> <u>Batavia et croûtons</u></p> <p>Lieu beurre blanc</p> <p>Riz</p> <p>Morbier</p> <p>(Bûche de chèvre : maternelle)</p> <p><u>Entremets à la vanille (Lait BIO)</u> <u>Entremets praliné (Lait BIO)</u></p>
Semaine du 02 au 06 décembre	<p><u>Potage de légumes</u> Bouillon vermicelle</p> <p>Emincé de dinde à l'indienne</p> <p>Blé</p> <p>Saint Nectaire / Yaourt</p> <p><u>Clémentines</u> Pomme</p>	<p><u>Carottes râpées au citron</u> Salade verte au chèvre</p> <p>Escalope de porc grillée</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Fromage / Yaourt</p> <p><u>Gâteau au yaourt</u> Marbré</p>	<p><u>Rillettes</u> Rillettes de poisson</p> <p>Steak haché sauce tomate</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Mimolette / Yaourt</p> <p><u>Compote pomme-banane</u> <u>Compote pomme poire</u></p> <p>Fruit de saison / Pain au chocolat</p>	<p><u>Salade de crudités</u> <u>Céleri rémoulade</u></p> <p>Filet de colin sauce ciboulette</p> <p>Riz</p> <p>Sainte Maure de Touraine (Bûche de chèvre : maternelle)</p> <p>Yaourt</p> <p><u>Mousse aux fruits</u> <u>Mousse au chocolat</u></p>	<p><u>Betteraves vinaigrette</u> Salade de haricots verts</p> <p>Flan légumes et mimolette</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Yaourt / Emmental</p> <p>Corbeille de fruits</p>
Semaine du 09 au 13 décembre	<p><u>Céleri et carottes</u> <u>Salade de crudités</u></p> <p>Filet de poisson</p> <p>Pâtes</p> <p>Tomme / Yaourt</p> <p>Fruits au sirop</p>	<p><u>Salade verte et croûtons</u> Salade verte aux lardons</p> <p>Sauté de porc au curry</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Fromage fondu / Yaourt</p> <p><u>Clafoutis aux pommes</u> Tarte au chocolat</p>	<p><u>Feuilleté au fromage</u> Pizza reine</p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>Fromage blanc / Fromage</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Jus de fruits / Croissant</p>	<p><u>Œuf mayonnaise</u> Terrine de poisson</p> <p>Jambon</p> <p>Petits pois</p> <p>Camembert / Yaourt</p> <p><u>Banane</u> <u>Pomme</u></p>	<p>Salade de lentilles</p> <p><u>Salade de riz</u></p> <p>Omelette aux champignons</p> <p>Salade verte</p> <p>Chèvre / Yaourt</p> <p>Compote de fruits au choix</p>



Restaurant scolaire de VOUVRAY

Opération réduction des déchets

Mardi 26 novembre 2024

Velouté de carottes
et fanes de carottes










Tarte aux fromages



Salade verte 


Fromage / Yaourt


Pain perdu au caramel

Restauval

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 16 au 20 décembre	Salade de crudités	Céleri au curry 	Potage de légumes 	Repas de fin d'année 	Salade verte et emmental
	Pâtes  sauce fromagère Camembert / Yaourt	Rôti de porc au jus  Duo de légumes Fromage / Yaourt 	Poisson du marché sauce hollandaise Semoule  Tomme noire / Yaourt		Escalope de volaille grillée  Petits pois Fromage / Yaourt
	Compote de fruits 	Tarte aux fruits	Corbeille de fruits Gélifié vanille / BN		Crème dessert

 Viande de porc française  Label rouge

 La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

 Produit issu de l'agriculture biologique










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



 Poisson frais


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

 Bleu blanc cœur


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 30 décembre au 03 janvier Centre de loisirs	Salade aux œufs Filet de poisson beurre blanc  Purée de brocolis Cantal Liégeois au chocolat	Salade de crudités  Haché de veau  Frites Samos / Yaourt Corbeille de fruits	Féié	Velouté de légumes Omelette aux pommes de terre  Salade verte Sainte Maure de Touraine (Bûche de chèvre : maternelle)  Yaourt Compote de fruits 	Macédoine de légumes Rougail saucisse  Riz  Fromage blanc / Fromage Pomme 
	Compote pomme framboise / Pain et pâte à tartiner	Yaourt nature sucré / Gâteau maison		Compote pomme-banane Pain et confiture	Jus de fruits / Biscuits

 Viande de porc française  Label rouge

 La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Poisson frais

 Bleu blanc cœur

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