

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 septembre	<p>Melon F</p> <p>Emincé de volaille à la normande F</p> <p>Pommes noisettes S</p> <p>Camembert F</p> <p>Glace S</p>	<p>Chou blanc vinaigrette F</p> <p>Quiche aux légumes F</p> <p>Salade verte F</p> <p>Fromage F</p> <p>Prunes F</p>		<p>Tomates vinaigrette F</p> <p>Dos de colin aux herbes S</p> <p>Céréales gourmandes AB E</p> <p>Fromage F</p> <p>Crème dessert à la vanille F</p>	<p>Carottes râpées et edam vinaigrette F</p> <p>Chipolatas F</p> <p>Haricots beurre S</p> <p>Banane F</p>
Semaine du 09 au 13 septembre	<p>Lundi – Repas végétarien</p> <p>Betteraves vinaigrette au fromage F</p> <p>Pâtes AB E</p> <p>à la bolognaise de lentilles E</p> <p>Compote de fruits F</p>	<p>Mardi</p> <p>Repas à thème Cuisine des îles</p>	<p>Mercredi</p>	<p>Jeudi</p> <p>Salade de riz niçoise AB F</p> <p>Escalope de volaille grillée F</p> <p>Gratin de chou-fleur S</p> <p>Pastèque F</p>	<p>Vendredi</p> <p>Courgettes râpées marinées F</p> <p>Rôti de porc laqué au miel F</p> <p>Petits pois S</p> <p>Camembert F</p> <p>Yaourt aromatisé F</p>
Semaine du 16 au 20 septembre	<p>Lundi – Repas végétarien</p> <p>Œuf dur mayonnaise F</p> <p>Gratin de coquillettes AB E</p> <p>à la tomate F</p> <p>Pomme F</p>	<p>Mardi</p> <p>Taboulé F</p> <p>Filet de poisson à la provençale F</p> <p>Epinards béchamel S</p> <p>Poire F</p>	<p>Mercredi</p>	<p>Jeudi</p> <p>Radis beurre F</p> <p>Jambon grillé sauce tomate F</p> <p>Ratatouille F</p> <p>Yaourt F</p> <p>Brownie F</p>	<p>Vendredi</p> <p>Salade composée F</p> <p>Steak haché F</p> <p>Riz AB E</p> <p>Fromage F</p> <p>Compote de fruits F</p>

Légende :

F : Frais / S : Surgelé / E : Epicerie

Produit issu de l'agriculture biologique

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



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



Viandes françaises



Restaurant scolaire de Bournezeau



Cuisine des îles

Mardi 10 septembre 2024

Salade antillaise

(salade verte, maïs, tomates, poivrons
et vinaigrette au curry)

Rougail de poisson
Purée de patate douce

Fromage blanc à la vanille



Restauval

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 23 au 27 septembre	Beurre de sardines	Carottes râpées vinaigrette		Duo haricots verts et maïs	Salade d'endives, noix et emmental
	Chipolatas	Quiche aux courgettes		Gratin de poisson aux fruits de mer	Escalope de volaille milanaise
	Purée de pommes de terre	Salade verte		Brocolis	Boulgour
	Fromage	Camembert		Cantal	Pomme
	Kiwi	Riz au lait à la vanille		Compote pomme-poire	
Semaine du 30 septembre au 08 octobre	Betteraves mimosa	Salade de pâtes		Macédoine de légumes	Crème de lentilles
	Hachis Parmentier	Rôti de dinde au jus		Filet de colin	Risotto de blé aux légumes d'automne
	Salade verte	Gratin de chou-fleur		Purée Crécy (carottes)	Fromage
	Fromage	Poire		Tomme blanche	Banane
	Fromage blanc au sucre			Mousse au chocolat	
Semaine du 07 au 11 octobre	Salade verte et mimolette	Salade de chou blanc et carottes mimosa		Salade de haricots verts et emmental	Concombre vinaigrette
	Jambon	Pâtes aux courgettes		Potée	Chaudrée vendéenne
	Mogettes	Fromage		Légumes de la potée	Riz
	Raisin	Gâteau au yaourt		Pomme	Camembert
					Yaourt aux fruits
Semaine découverte : Retour vers les légumes oubliés					
Semaine du 14 au 18 octobre	Carottes et radis noir râpés	Salade paysanne (salade verte, pommes de terre, tomates et lardons)		Concombre vinaigrette	Céleri et fromage vinaigrette
	Pâtes à la bolognaise	Rôti de dinde chasseur		Quiche aux légumes d'antan	Filet de colin crème de persil
	Edam	Carottes Vichy		Salade verte	Purée de panais et pommes de terre
	Compote de pommes	Mimolette		Yaourt	Orange
		Fondant au chocolat et betteraves			

Légende :

F : Frais / S : Surgelé / E : Epicerie

Produit issu de l'agriculture biologique

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



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



Viandes françaises