

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 06 au 10 janvier	<p><b>Potage Saint Germain (pois cassés)</b></p> <p>Potage de légumes</p> <p>Pâtes au fromage sauce tomate</p> <p>Emmental / Yaourt</p> <p>Compote de fruits au choix</p>	<p><b>Salade verte aux croûtons</b></p> <p>Endives et jambon</p> <p>Bœuf à la texane</p> <p>Haricots verts</p> <p>Saint Nectaire / Yaourt (fromage pasteurisé: maternelles)</p> <p>Moelleux au chocolat</p>	<p><b>Carottes râpées vinaigrette</b></p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Filet de lieu meunière</p> <p>Semoule</p> <p>Emmental / Yaourt</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Crème caramel/ BN</p>	<p><b>Betteraves mimosa</b></p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Cuisse de poulet braisée au curry</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Gouda / Yaourt</p> <p>Galette des rois à la frangipane</p>	<p><b>Salade de riz</b></p> <p>Salade de blé</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage / Yaourt</p> <p>Corbeille de fruits</p>
Semaine du 13 au 17 janvier	<p><b>Betteraves vinaigrette</b></p> <p>Salade verte et maïs</p> <p>Sauté de porc sauce barbecue</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Morbier (fromage pasteurisé: maternelles)</p> <p>Yaourt au choix</p>	<p><b>Céleri rémoulade</b></p> <p>Pomelos au sucre roux</p> <p>Filet de colin au curry</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Emmental</p> <p>Entremets au lait</p>	<p><b>Mesclun de salade au surimi</b></p> <p>Mesclun de salade au thon</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Blé</p> <p>Pont l'Evêque (fromage pasteurisé: maternelles)</p> <p>Crème dessert au chocolat</p> <p>Lait bio</p> <p>Yaourt nature sucré / Marbré</p>	<p><b>chou blanc vinaigrette</b></p> <p>Salade verte et croûtons</p> <p>Rôti de porc au miel</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Petit suisse / Fromage</p> <p>Compote de fruits</p>	<p><b>Potage de légumes</b></p> <p>Velouté de céleri</p> <p>Coquillettes</p> <p>à la bolognaise de lentilles</p> <p>Fromage blanc / Camembert</p> <p>Corbeille de fruits</p>
Semaine du 20 au 24 janvier	<p><b>Velouté Dubarry (chou-fleur)</b></p> <p>Potage de légumes</p> <p>Escalope de dinde à la crème</p> <p>Riz</p> <p>Tomme / Yaourt</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p><b>Feuilleté au fromage</b></p> <p>Feuilleté à la viande</p> <p>Paupiette de veau sauce au curry</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Brie</p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges ou exotiques</p>	<p><b>Carottes râpées vinaigrette</b></p> <p>Céleri branche</p> <p>Macaronis</p> <p>à la bolognaise</p> <p>Fromage / Yaourt</p> <p>Compote de pommes et biscuit</p> <p>Crème vanille / Madeleine</p>	<p><b>Taboulé</b></p> <p>Salade de blé</p> <p>Haricots coco</p> <p>à la tomate</p> <p>Yaourt / Bleu</p> <p>Clémentines</p> <p>Ananas</p>	<p><b>Salade d'endives aux noix</b></p> <p>Céleri râpé</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Petits pois</p> <p>Cantal / Yaourt (fromage pasteurisé: maternelles)</p> <p>Crumble pomme-poire</p>

Viande de porc française Label rouge  
 Produit issu de l'agriculture biologique Poisson frais Bleu blanc cœur  
 Choix des maternelles soulignées

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

Le fromage servi aux élèves de maternelle n'est pas à base de lait cru

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

	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi - Chandeleur	Vendredi
<b>Semaine du 27 au 31 janvier</b>	<b>Pâtes au surimi</b> Salade de lentilles <b>Chipolatas</b> Gratin de brocolis Sainte Maure de Touraine / Yaourt (fromage pasteurisé: maternelles) Corbeille de fruits	<b>Potage tomates vermicelle</b> Potage de légumes <b>Poulet rôti</b> Frites Fromage blanc / Tomme Corbeille de fruits	Macédoine de légumes mimosa Chou-fleur mimosa Pizza au fromage Salade verte Yaourt / Camembert Banane Lait chocolaté / Croissant	Saucisson sec <b>Rillettes</b> Colin à la nantaise Haricots verts Mimolette / Yaourt Crêpe au chocolat	<b>Repas à thème</b> <b>Nouvel an chinois</b>
<b>Semaine du 03 au 07 février</b>	Salade de crudités Pomelos <b>Jambon blanc</b> Coquillettes Petit suisse / Fromage Pomme Poire	Salade coleslaw * Chou rouge vinaigrette Curry de patate douce aux lentilles Yaourt / croc lait Corbeille de fruits	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	Salade de pommes de terre Salade de pâtes <b>Poisson du marché sauce hollandaise</b> Epinards Brie / Yaourt Salade de fruits frais Duo banane-kiwi	Salade aux noix Céleri râpé rémoulade <b>Steak haché sauce tomate</b> Purée de carottes Saint Nectaire (fromage pasteurisé: maternelles) <b>Entremets au chocolat au lait BIO</b> Entremets à la vanille au lait BIO
<b>Semaine du 10 au 14 février Centre de loisirs</b>	Tarte au fromage <b>Sauté de porc au miel</b> Gratin de légumes Saint Paulin / Yaourt Corbeille de fruits Crème chocolat / Gâteau maison	Soupe de légumes <b>Paupiette de veau aux champignons</b> Brocolis persillés Camembert Yaourt Compote pomme framboise / Pain et pâte à tartiner	Saucisson sec et beurre Brandade de poisson Salade verte Yaourt / Fromage Compote de fruits Liégeois chocolat / Barre bretonne	Salade de crudités <b>Cuisse de poulet au thym</b> Carottes sautées Emmental / Yaourt Moelleux au chocolat Yaourt aromatisé / BN	<b>Œuf mimosa</b> Lasagnes aux légumes Salade verte Sainte Maure de Touraine / Yaourt (fromage pasteurisé: maternelles) Pomme Crème chocolat / Gâteau au yaourt
<b>Semaine du 17 au 21 février Centre de loisirs</b>	Salade de crudités <b>Tajine de poulet aux épices</b> Semoule Gouda / Yaourt Compote de pommes Lait chocolaté / Gâteau maison	Salade d'endives et croûtons <b>Rôti de porc aux herbes</b> Petits pois Camembert / Yaourt Clafoutis Yaourt nature sucré / Petit Lu	Velouté Dubarry (chou-fleur) Spaghettis à la carbonara Emmental / Yaourt Corbeille de fruits Crème caramel / Pain et confiture	Cake du Chef <b>Omelette moelleuse aux pommes de terre</b> Duo de légumes Petit suisse / Fromage Corbeille de fruits Petits suisses aux fruits / Brioche	Carottes râpées au citron <b>Filet de colin pané</b> Purée de brocolis Cantal (fromage pasteurisé: maternelles) Yaourt aux fruits Flan nappé / Pain et pâte à tartiner



# Restaurant scolaire de Vouvray

Nouvel an chinois

Vendredi 31 janvier 2025



Salade chinoise (chou chinois,  
tomates et sauce soja)

\*\*\*

Porc au caramel



Riz cantonnais

\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Moelleux coco et ananas

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 24 au 28 février	<b>Salade de pommes de terre</b> <b>Chipolatas</b> <b>Haricots beurre</b> <b>Fromage blanc/ fromage</b> <b>Pomme/ Banane</b>	<b>Salade de crudités</b> <b>Salade de champignons</b> <b>Filet de volaille braisé</b> <b>Petits pois</b> <b>Fromage / Yaourt</b> <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Potage de légumes</b> <b>Potage Vichyssoise</b> <b>Filet de poisson sauce crevettes</b> <b>Semoule</b> <b>Bûche de chèvre</b> <b>Crème dessert au caramel</b> <b>Petits suisses aromatisés / Gâteau maison</b>	<b>Repas à thème</b> <b>Bon pour la santé</b> <b>Bon pour la planète !</b>	<b>Chou blanc aux raisins</b> <b>Macédoine de légumes</b> <b>Hachis Parmentier</b> <b>Salade verte</b> <b>Morbier</b> (fromage pasteurisé: maternelles) <b>Yaourt</b>
Semaine du 03 au 07 mars	<b>Salade de blé orientale</b> <b>Salade de riz à l'italienne</b> <b>Bœuf bourguignon</b> <b>Haricots persillés et choux de Bruxelles</b> <b>Gouda / Yaourt</b> <b>Banane sauce chocolat</b> <b>Poire au caramel</b>	<b>Concombre vinaigrette</b> <b>Salade western</b> (salade mêlée, tomates, poivron, maïs et persil) <b>Rôti de porc</b> <b>Carottes persillées</b> <b>Saint Paulin / Yaourt</b> <b>Beignet de Mardi gras</b>	<b>Salade Lapérouse</b> (tomates, jambon, haricots verts, oignon) <b>Salade de crudités</b> <b>Poulet rôti au jus</b> <b>Chou-fleur</b> <b>Ste Maure de Touraine / Yaourt</b> (fromage pasteurisé: maternelles) <b>Clafoutis aux poires</b> <b>Crème caramel / Marbré</b>	<b>Salade de crudités</b> <b>Salade verte aux noix</b> <b>Omelette</b> <b>Pommes de terre rissolées</b> <b>Emmental</b> <b>Liégeois à la vanille</b> <b>Liégeois au chocolat</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Endives aux noix</b> <b>Fricassée de poisson aux épices</b> <b>Boullgour</b> <b>Emmental / Yaourt</b> <b>Compote de pommes meringuée</b> <b>Dés de pommes au four</b>
Semaine du 10 au 14 mars	<b>Lundi – Repas végétarien</b> <b>Œuf mayonnaise</b> <b>Œuf sauce cocktail</b> <b>Gratin de pâtes aux légumes</b> <b>Fromage blanc / Fromage</b> <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Salade de blé au surimi</b> <b>Salade de pommes de terre</b> <b>Filet de poisson frais</b> <b>Epinards</b> <b>Tomme</b> <b>Entremets à la vanille (lait)</b> <b>Entremets au citron (lait)</b>	<b>Rillettes de poisson</b> <b>Terrine de poisson</b> <b>Chili con carne</b> <b>Riz</b> <b>Saint Nectaire / Yaourt</b> (fromage pasteurisé: maternelles) <b>Duo de fruits</b> <b>Yaourt nature sucré / Gâteau maison</b>	<b>Repas à thème</b> <b>Carnaval de Rio</b>	<b>Pâté de campagne</b> <b>Saucisson à l'ail</b> <b>Merguez</b> <b>Semoule et sauce tomate</b> <b>Camembert / Yaourt</b> <b>Salade de fruits frais</b> <b>Duo pomme-kiwi</b>
Semaine du 17 au 21 mars	<b>Endives aux pommes</b> <b>Carottes râpées vinaigrette</b> <b>Pâtes à la bolognaise</b> <b>Camembert / Yaourt</b> <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Céleri rémoulade</b> <b>Concombre à la crème</b> <b>Filet de poisson sauce hollandaise</b> <b>Pommes de terre vapeur</b> <b>Emmental</b> <b>Crème dessert caramel / chocolat</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Chou-fleur vinaigrette</b> <b>Emincé de volaille aux herbes</b> <b>Haricots verts</b> <b>Fromage / Yaourt</b> <b>Semoule au lait au caramel</b> <b>Compote pomme banane / Quatre-quarts</b>	<b>Potage de légumes</b> <b>Velouté de butternut</b> <b>Quiche au fromage</b> <b>Salade verte</b> <b>Yaourt / Croc lait</b> <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Feuilleté au fromage</b> <b>Feuilleté à la viande</b> <b>Bœuf mode</b> <b>Carottes Cantal</b> (fromage pasteurisé: maternelles) <b>Yaourt aromatisé au choix</b>

Produit issu de l'agriculture biologique

Poisson frais

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

Viande de porc française

Label rouge Bleu blanc cœur

RESTAVAL - 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

Le fromage servi aux élèves de maternelle n'est pas à base de lait cru



## Restaurant scolaire de Vouvray

Bon pour la santé,  
Bon pour la planète !

Jeudi 27 février 2025

Salade de quinoa et légumes rôtis

\*\*\*

Risotto aux champignons  
et épinards

\*\*\*

Camembert 

\*\*\*

Crumble pomme et poire



*Restaurant scolaire de Vouvray*

*Carnaval de Rio*

*Jeudi 13 mars 2025*

*Salade brésilienne*

*(carottes, cœur de palmier, vinaigrette  
acidulée)*

*\*\*\**

*Curry de porc au lait de coco*



*Poêlée de légumes au maïs*

*\*\*\**

*Fromage*

*\*\*\**

*Crème de riz sucrée*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 24 au 28 mars	<b>Salade de lentilles</b> <b>Salade de riz au thon</b> <b>Haut de cuisse de poulet</b> <b>Gratin de blettes</b> <b>Brie / Yaourt</b> <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Salade composée</b> <b>Salade orientale *</b> <b>Pavé de poisson au basilic</b> <b>Pâtes</b> <b>Morbier / Yaourt</b> (fromage pasteurisé: maternelles) <b>Compote pomme-poire</b> <b>Compote pomme-fraise</b>	<b>Courgettes à la grecque</b> <b>Légumes en bâtonnet à la grecque</b> <b>Hachis Parmentier</b> <b>Salade verte</b> <b>Saint Paulin</b> <b>Fromage blanc au sucre</b> <b>Crème caramel / Barre bretonne</b>	<b>Céleri au curry</b> <b>Salade de crudités</b> <b>Sauté de porc aigre douce</b> <b>Haricots verts</b> <b>Mimolette / Yaourt</b> <b>Gâteau au yaourt</b> <b>Tarte aux pommes</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Salade de crudités</b> <b>Couscous végétarien</b> (pois chiches et légumes) <b>Semoule</b> <b>Yaourt / Fromage</b> <b>Corbeille de fruits</b>
Semaine du 31 mars au 04 avril	<b>Radis beurre</b> <b>Chou rouge râpé sauce cocktail</b> <b>Chipolatas</b> <b>Semoule</b> <b>Saint Nectaire</b> (fromage pasteurisé: maternelles) <b>Crème dessert</b>	<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>Boulettes de bœuf</b> sauce aux champignons <b>Epinards</b> <b>Camembert</b> <b>Entremets</b> <b>Compote pomme framboise / Cake</b>	<b>Jeudi</b> <b>Salade mêlée et emmental</b> <b>Salade de mâche au chèvre</b> <b>Rôti de porc</b> <b>Haricots beurre persillés</b> <b>Fromage / Yaourt</b> <b>Gâteau au yaourt</b> <b>Gâteau au chocolat</b>	<b>Vendredi</b> <b>Feuilleté au fromage</b> <b>Feuilleté à la viande</b> <b>Filet de poisson frais</b> sauce matelote <b>Brocolis persillés</b> <b>Tomme / Yaourt</b> <b>Salade de fruits frais</b>
Semaine du 07 au 11 avril	<b>Lundi</b> <b>Salade de pâtes</b> <b>Emincé de dinde au curry</b> <b>Petits pois</b> <b>Sainte Maure de Touraine / Yaourt</b> (fromage pasteurisé: maternelles) <b>Corbeille de fruits</b> <b>Compotes variées / Gâteau maison</b>	<b>Mardi</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>Lait chocolaté / Gâteau maison</b>	<b>Mercredi</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>Yaourt nature sucré / Pain au chocolat</b>	<b>Jeudi – Repas végétarien</b> <b>Radis beurre</b> <b>Tortilla végétarienne</b> <b>Haricots verts</b> <b>Mimolette</b> <b>Yaourt</b> <b>Crème caramel / Pain et confiture</b>	<b>Vendredi</b> <b>Salade d'endives et croûtons</b> <b>Cuisse de poulet rôti</b> <b>Frites</b> <b>Fromage / Yaourt</b> <b>Corbeille de fruits</b> <b>Yaourt nature sucré / Gâteau maison</b>
	Centre de loisirs				

\*Salade composée : tomates, chou blanc, maïs

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

Produit issu de l'agriculture biologique

Poisson frais

Label rouge Viande de porc française Bleu blanc cœur

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

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

Le fromage servi aux élèves de maternelle n'est pas à base de lait cru

Glucides complexes    Protéines    Fibres et vitamines    Calcium    Glucides simples    Lipides

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 14 au 18 avril Centre de loisirs	<b>Œuf mayonnaise</b> <b>Couscous végétarien</b> Semoule, pois chiches et légumes Yaourt / Fromage Corbeille de fruits	<b>Concombre vinaigrette</b> Pâtes à la bolognaise Brie / Yaourt Compote de fruits	Salade de blé Cordon bleu Duo de légumes Fromage / Yaourt Banane	Carottes râpées au citron Sauté de bœuf à la tomate Courgettes sautées Chèvre / Yaourt Tarte aux pommes	Radis beurre Pavé de poisson frais vapeur sauce hollandaise Riz Croc lait Liégeois
	Crème chocolat / Gâteau maison	Liégeois chocolat / Barre bretonne	Yaourt aromatisé / BN	Compote pomme framboise / Pain et pâte à tartiner	Crème chocolat / Gâteau au yaourt
Semaine du 21 au 25 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Féié	Crêpe au fromage Crêpe au jambon Colin à la crème citronnée Petits pois Tomme / Yaourt Corbeille de fruits	Salade de crudités Salade fermière (salade verte, jambon et tomates) Escalope de dinde Purée de légumes Yaourt fermier / Fromage Banane Jus de fruits / Pain et chocolat	Repas à thème Fête des œufs colorés	Concombre à la bulgare Courgettes râpées Omelette aux pommes de terre Salade verte Gouda Petits suisses aromatisés

Produit issu de l'agriculture biologique

Poisson frais

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

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

Label rouge

Viande de porc française

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

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

Le fromage servi aux élèves de maternelle n'est pas à base de lait cru



Restaurant scolaire de Vouvray

Fête des œufs colorés

Jeudi 24 avril 2025

Pâté de Pâques

\*\*\*

Blanquette de volaille



Printanière de légumes

\*\*\*

Saint Paulin

\*\*\*

Moelleux au chocolat

