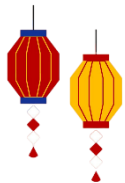
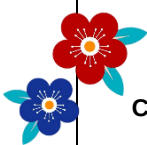


Semaine du 06 au 10 janvier	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Repas végétarien	Vendredi
	Betteraves vinaigrette F	Pâté de campagne F		Salade de pâtes (tortis et surimi) F E	Rillettes de sardines (fromage frais et échalotes) F S
	Steak haché S	Escalope de volaille F		Quiche aux poireaux F S	Emincé de porc au curry  F
	Purée de patate douce S F	Petits pois S		Salade verte F	Brocolis béchamel  S
	Fromage F	Fromage F		Camembert  F	Brioche des rois nature S F
	Compote de fruits E	Fruit de saison F		Yaourt aux fruits F	
Semaine du 13 au 17 janvier	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Repas végétarien
	Céleri rémoulade  F	Potage de légumes  F		Taboulé de saison F E	Betteraves vinaigrette  F
	Fricassée de volaille  F	Dos de colin S		Cordon bleu S	Croque-Monsieur au fromage F
	Riz pilaf E	Epinars à la crème S		Petits pois  S	Salade verte F
	Fromage F	Bûchette de chèvre F		Crème dessert vanille F	Compote de pommes E
	Fruit de saison F	Liégeois F			
Semaine du 20 au 24 janvier	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Repas végétarien	Vendredi
	Chou blanc vinaigrette F	Carottes râpées vinaigrette F		Potage Saint Germain (pois cassés) E	Salade de houllgour ,  F E
	Tortis E	Filet de poisson au beurre blanc F		Pané au fromage Ketchup S F	Porc (EARL LE PORC BOURNEVAIZIEN)* sauce aux champignons F
	à la carbonara F	Haricots verts S		Salade verte F	Carottes sautées F
	Fromage blanc sucré F	Moelleux au chocolat F		Vache qui rit  F	Tomme F
				Banane  F	Yaourt aux fruits F
Semaine du 27 au 31 janvier	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Chandeleur
	Œuf mayonnaise F	Salade de riz et thon  E F		Repas à thème Nouvel an chinois	Carottes râpées vinaigrette  F
	Hachis Parmentier gratiné  F S	Colin à la nantaise F			Quiche au fromage F S
	Salade verte F	Chou-fleur béchamel  S			Saint Nectaire F
	Fruit de saison  F	Yaourt aromatisé F			Crêpe au sucre  S

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 Internauts - 37210 Rochecorbon

*EARL LE PORC BOURNEVAIZIEN



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



Viandes françaises



Restaurant scolaire de Bournezeau



Nouvel an chinois

Jeudi 30 janvier 2025

Samossa aux légumes

Sauté de porc * au caramel
Nouilles chinoises

Entremets
framboise et litchis



	Lundi		Mardi		Mercredi	Jeudi – Repas végétarien		Vendredi	
Semaine du 03 au 07 février	Rillettes de porc*	F E	Chou blanc mayonnaise	F		Mâche, croûtons et emmental	F E	Velouté de courge	F
	Sauté de dinde aux olives 	F	 Petit salé 	F		Tajine végétarien (pois chiches et légumes)	F E E	Emincé de volaille 	F
	Riz 	E	 Lentilles 	E		Semoule 		Gratin de brocolis 	F S
	Saint Nectaire	F	Bûche de chèvre	F		Moelleux aux fruits	F E	Crème à la vanille	F
	Clémentines	F	Yaourt aromatisé	F					

Légende :

F : Frais / S : Surgelé / E : Epicerie

*EARL LE PORC BOURNEVAZIEN



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 Internauts - 37210 Rochecorbon



Viandes françaises

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 24 au 28 février 	Salade folle à la mimolette (mâche et croûtons) F	Repas à thème Bon pour la santé, Bon pour la planète ! 		Velouté de chou-fleur F S	Saucisson à l'ail F
	Chipolatas F			Pâtes E	Filet de lieu à l'américaine S
	Potatoes et ketchup S			 à la bolognaise de bœuf S	Pommes de terre vapeur F
	Fruit de saison F			Fromage F	Liégeois au chocolat F
				Fruit de saison F	

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 Internauts - 37210 Rochecorbon



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



Viandes françaises



Restaurant scolaire de Bournezeau

Bon pour la santé,
Bon pour la planète !

Mardi 25 février 2025

Taboulé
aux raisins secs et abricots secs

Curry de lentilles 
au lait de coco
Riz créole

Crumble aux pommes