

	Lundi	Mardi – Mardi Gras	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 03 au 07 mars	Salade de haricots verts, jambon et dés d'emmental Cœur de merlu à l'oseille Pommes de terre vapeur Compote de fruits	Macédoine mayonnaise Escalope de volaille au jus Chou-fleur Beignet de Mardi gras		Crêpe au fromage Steak haché (Mr GUIBERT- GAEC des 2 sapins- Bournezeau) Petits pois Fruit de saison	Salade de crudités (carotte et céleri) Lasagnes aux légumes Yaourt nature
	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves vinaigrette Lentilles Curry de patate douce Fromage Compote de fruits	Salade de blé aux petits légumes Colin sauce verdurette Brocolis béchamel Fruit de saison		Repas à thème Carnaval de Rio 	Céleri rémoulade Sauté de porc Carottes sautées Semoule au lait à la vanille
Semaine du 17 au 21 mars	Carottes râpées et fromage vinaigrette Steak haché de veau Potatoes Fruit au sirop	Potage de légumes Coquillettes à la bolognaise de lentilles Camembert Fruit de saison		Chou blanc vinaigrette Poisson à la provençale Semoule Emmental Compote de fruits	Céleri rémoulade Sauté de bœuf (Mr GUIBERT- GAEC des 2 sapins- Bournezeau) Purée de pommes de terre Liégeois
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi

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



Carnaval de Rio

Jeudi 13 mars 2025

Salade de carottes, maïs et ananas

Sauté de bœuf

(Mr GUIBERT- GAEC des 2 sapins- Bournezeau)



à la bahianaise

(sauce tomate, lait de coco et épices douces)

Riz

Moelleux chocolat banane

	Lundi– Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 24 au 28 mars	Concombre vinaigrette F	Betteraves vinaigrette F		Salade de blé, surimi aux herbes fraîches F E	Saucisson à l'ail cornichon F
	Gratin de pommes de terre F	Boulettes de bœuf S		Escalope de volaille à la crème F	Pavé de poisson au basilic F
	façon raclette F	Gratin de pâtes E		Haricots verts S	Riz E
	Crème dessert F	Fruit de saison F		Fromage F	Saint Paulin F
				Compote de pommes E	Salade de fruits frais F

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
 A.O.P.



Viandes françaises

	Lundi	Mardi– Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1 ^{er} au 04 avril	Taboulé (semoule BIO) FE	Salade de riz et maïs FE		Œuf dur mayonnaise F	Salade verte, emmental et croûtons F
	Steak haché S	Quiche courgettes et chèvre F		Dos de colin S	Chipolatas F
	Duo de légumes (haricots verts et salsifis) S	Salade verte F		Carottes vichy F	Purée de pommes de terre F
	Liégeois à la vanille F	Petit suisse F		Fromage F	Fruit de saison F
	Fruit de saison F			Moelleux au chocolat EF	

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

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



Viandes françaises

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi- Repas végétarien
Semaine du 21 au 25 avril	Férié	Betteraves vinaigrette F Coquillettes AB E à la bolognaise S Fromage F Compote de fruits E		Repas à thème Fête des œufs colorés	Carottes râpées vinaigrette AB F Pizza Régina (sauce tomate, champignon, fromage) FS Bûchette de chèvre F Compote de pommes AB E
Semaine du 28 avril au 02 mai	Betteraves vinaigrette AB F Emincé de volaille S Haricots verts AB S Emmental F Fruit au sirop (poire) E	Céleri rémoulade F Brandade de poisson FS Salade verte F Fromage F Compote de fruits E		Férié	Carottes râpées et œuf dur F Gratin de pâtes à la béchamel AB E Légumes à la basquaise F Crème dessert au chocolat F

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



A.O.P.



Viandes françaises



Restaurant scolaire de Bournezeau

Fête des œufs colorés

Jeudi 24 avril 2025

Salade printanière
(salade verte, tomates, œuf dur)

Paupiette de veau
sauce champignons

Haricots blancs

Brownie aux pépites de chocolat
et sa crème anglaise