

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 31 août au 04 septembre		Macédoine de légumes S Betteraves vinaigrette F Steak haché sauce tomate S Frites F Fromage fondu F Glace S		Melon F Concombre vinaigrette F Quiche au fromage F Epinards béchamel S Petit suisse F Compote de fruits E	Salade de riz niçoise FE Salade de pâtes FE Filet de lieu gratiné S Carottes Vichy F Tomme grise F Raisin F
Semaine du 07 au 11 septembre	Taboulé FE Salade de blé FE Rôti de porc F Chou-fleur béchamel F Petit suisse F Fruit F	Radis beurre F Salade de crudités F Cuisse de poulet aux herbes F Ratatouille F Coulommiers F Moelleux au chocolat F		Chou blanc vinaigrette F Tomates vinaigrette F Filet de poisson pané maison beurre blanc F Bouलगour E Edam F Petits suisses aromatisés F	Betteraves vinaigrette F Salade de haricots verts S Gratin de pâtes à la tomate F Yaourt F Fruit F
Semaine du 14 au 18 septembre	Rillettes de poisson FS Rillettes de sardines EF Bœuf bourguignon F Semoule E Brie F Raisin F	Melon F Pastèque F Riz crémeux aux courgettes F Gouda F Crème dessert E		Repas à thème Anglais	Salade italienne * F Salade égyptienne * F Rôti de volaille au jus F Carottes persillées F Emmental F Fromage blanc au miel F
Semaine du 21 au 25 septembre	Tomates vinaigrette F Concombre à la crème F Omelette F Ratatouille F Yaourt F Quatre quarts F	Carottes râpées vinaigrette F Céleri rémoulade F Sauté de bœuf au paprika F Pommes de terre vapeur F Mimolette F Poire F		Salade de crudités F Endives à l'emmental F Chipolatas F Chou-fleur béchamel F Morbier F Flan pâtissier au chocolat F	Radis beurre F Chou chinois vinaigrette F Filet de poisson à la provençale F Riz E Tomme blanche F Compote de pommes E

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie

Race à viande Label rouge Viandes françaises

* Salade arlequin : soja, carottes, betteraves

* Salade italienne : pâtes, tomates, mozzarella, basilic

* Salade égyptienne : semoule, maïs, tomates



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

Produit issu de l'agriculture biologique

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

Une corbeille de fruits est mise à disposition chaque jour

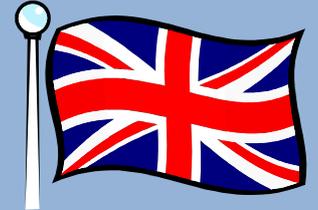
Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

Restaurant scolaire de Gençay

£ *Jeudi 17 septembre 2020* £



*Repas à thème
Anglais*



£

Salade coleslaw
(carottes et chou blanc, mayonnaise)



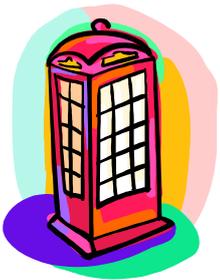
☆☆☆

£

Fish and chips

£

☆☆☆



£

Fromage

☆☆☆



£ *Crumble aux pommes*

£

£

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 28 septembre au 02 octobre	Œuf mimosa F	Duo tomates et maïs F		Salade d'endives aux pommes F	Salade de pâtes FE
	Œuf sauce cocktail F	Concombre vinaigrette F		Mâche aux croûtons F	Salade de riz FE
	Hachis Parmentier  FS	Escalope de volaille milanaise  F		Tajine de légumes et pois chiches F	Blanquette de poisson aux fruits de mer FS
	Salade verte F	Epinards béchamel S		Semoule  E	Brocolis S
	Fromage blanc F	Camembert F		Emmental F	Edam F
	Pomme F	Clafoutis aux fruits F		Yaourt aromatisé F	Fruit F
Semaine du 05 au 09 octobre	Lundi – Repas végétarien		Mardi	Mercredi	Jeudi
	Courgettes marinées F	Feuilleté au jambon S		Taboulé FE	Radis noir à la bulgare F
	Tomates vinaigrette F	Feuilleté au fromage S		Salade de pommes de terre F	Salade de crudités F
	Quiche au fromage F	Sauté de bœuf au curry  F		Aiguillettes de poulet à la crème  F	Merlu au persil S
	Haricots verts S	Carottes vapeur F		Chou-fleur S	Purée de carottes  F
	Yaourt F	Fromage F		Coulommiers F	Tomme F
Compote pomme-poire E	Fruit F	Fruit F		Mousse au chocolat F	
Semaine du goût : Gourmandises du terroir poitevin					
Semaine du 12 au 16 octobre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Velouté de légumes F	Salade verte et croûtons F		Salade au maïs FE	Pomelos F
	Saucisse F	Carottes râpées vinaigrette  F		Salade au surimi F	Salade de crudités F
	Mogettes E	Dahl de lentilles F		Filet de poisson au citron F	Emincé de volaille au paprika  F
	Fromage blanc F	et patate douce E		Courgettes sautées F	Frites S
	Fruit F	Emmental F		Fromage F	Chèvre F
	Tourteau fromager F	Grimolle aux pommes F		Fruit F	

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie

 Race à viande  Label rouge    Viandes françaises



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

 Produit issu de l'agriculture biologique

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

Une corbeille de fruits est mise à disposition chaque jour

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

	<i>Lundi – Repas végétarien</i>		<i>Mardi</i>		<i>Mercredi</i>		<i>Jeudi</i>		<i>Vendredi</i>	
<i>Semaine du 02 au 06 novembre</i>	Betteraves vinaigrette	F		Velouté de légumes 	F		Salade de chèvre chaud	F	Salade paysanne *	F
	Haricots verts vinaigrette	S		Filet de poisson au beurre blanc	F		Salade et toast de camembert	F	Salade strasbourgeoise *	F
	Pâtes	E		Blé au jus	E		Bœuf bourguignon 	F	Escalope de dinde grillée aux herbes 	F
	à la bolognaise de lentilles	E		Edam	F		Carottes Vichy	F	Haricots beurre	S
	Fromage	F		Compote de fruits	E		Petit suisse	F	Mimolette	F
Corbeille de fruits	F					Tarte aux fruits	F	Orange	F	
<i>Semaine du 09 au 13 novembre</i>	<i>Lundi</i>		<i>Mardi</i>		<i>Mercredi</i>		<i>Jeudi</i>		<i>Vendredi – Repas végétarien</i>	
	Rillettes de poisson	F		Carottes râpées vinaigrette	F		Repas à thème Alsace		Velouté de poireaux	F
	Sardines beurre	S		Chou rouge vinaigrette	F				Pizza au fromage	F
	Merguez	F		Rôti de dinde 	F				Poêlée de légumes	F
	Semoule et légumes 	F		Petits pois à la française	S				Yaourt	F
Fromage	F	Emmental		F	Corbeille de fruits				F	
Corbeille de fruits	F	Flan pâtissier	F							
<i>Semaine du 16 au 20 novembre</i>	<i>Lundi</i>		<i>Mardi</i>		<i>Mercredi</i>		<i>Jeudi – Repas végétarien</i>		<i>Vendredi</i>	
	Salade de crudités	F		Pomelos	F		Potage Saint Germain (pois cassés)	F	Salade italienne *	FE
	Salade verte et jambon	F		Céleri rémoulade	F		Tartiflette	F	Salade égyptienne *	FE
	Filet de julienne au citron	S		Salade verte	F		Lasagnes chèvre et épinards	E	Rôti de porc au jus 	F
	Chou-fleur gratiné	S		Tomme blanche	F		Fromage blanc 	F	Haricots verts	S
	Cantal	F		Compote de pommes	E		Poire	F	Brie	F
Gâteau au yaourt	F							Salade de fruits frais	F	

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie

 Race à viande  Label rouge  Viandes françaises



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

 Produit issu de l'agriculture biologique

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

Une corbeille de fruits est mise à disposition chaque jour

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

* Salade paysanne : salade verte, tomates, pommes de terre, lardons

* Salade italienne : pâtes, thon, tomates, mozzarella, basilic

* Salade strasbourgeoise : pommes de terre, tomates, emmental râpé, cervelas

* Salade égyptienne : semoule, maïs, tomates

Repas à thème

Alsace

Salade alsacienne



(salade verte, cervelas, tomates et emmental)

☆☆☆

Choucroute

☆☆☆

Fromage blanc aux myrtilles

☆☆☆

Tarte aux pommes et cannelle



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 23 novembre au 27 novembre	Pizza au fromage FS	Endives et pommes F		Potage Parmentier F	Salade de crudités F
	Pizza aux champignons FS	Carottes au vinaigre balsamique F		Emincé de bœuf à la forestière F	Salade de chou blanc F
	Emincé de volaille à la crème F	Tarte pommes de terre façon raclette F		Coquillettes E	Brandade de poisson S
	Petits pois S	Petit suisse F		Saint Paulin F	Salade mêlée F
	Camembert F	Compote de pommes F		Banane F	Gouda F
	Corbeille de fruits F				Crème dessert à la vanille F
Semaine du 30 novembre au 04 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade aux noix F	Pâté de campagne F		Chou rouge vinaigrette F	Potage de légumes F
	Salade de crudités F	Saucisson sec F		Batavia et croûtons F	Colin à l'armoricaine S
	Rôti de porc F	Poule au pot et ses légumes F		Œufs durs béchamel F	Boulgour E
	Gratin de céleri et pommes de terre F	Yaourt F		Epinards S	Edam F
	Coulommiers F	Corbeille de fruits F		Bûchette de lait de mélange F	Corbeille de fruits F
Flan pâtissier FS			Moelleux au chocolat F		
Semaine du 07 au 11 décembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de haricots verts S	Velouté Dubarry (chou-fleur) F		Salade de crudités F	Carottes râpées au citron F
	Macédoine de légumes S	Pâtes E		Céleri rémoulade F	Salade de mâche au chèvre F
	Steak haché sauce tomate S	à la bolognaise de lentilles E		Filet de merlu sauce tomate F	Rôti de porc charcutière F
	Purée de pommes de terre F	Saint Paulin F		Riz F	Haricots beurre S
	Yaourt F	Corbeille de fruits F		Fromage F	Emmental F
Corbeille de fruits F			Compote pomme-banane F	Cake au citron E	
Semaine du 14 au 18 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Salade de pommes de terre F	Salade de crudités au choix F		Repas de fin d'année	Potage Saint Germain (pois cassés) F
	Salade de pâtes E	Bœuf bourguignon F			Risotto E
	Jambon F	Semoule F			aux légumes F
	Haricots beurre à la tomate S	Brie F			Fromage F
	Fromage blanc F	Petits suisses aromatisés F			Compote de fruits au choix F
Salade de fruits frais F					

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie



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

Une corbeille de fruits est mise à disposition chaque jour

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

