



# Menus du restaurant scolaire de Saint-Maurice-la-Clouère

Du 03 au 14 mai 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 03 au 07 mai	Macédoine de légumes S	Tomates vinaigrette F		Concombre mimosa F	Crêpe au fromage S
	Colin sauce poivron S	Rôti de porc  F		Risotto aux petits pois  F	Escalope de volaille milanaise  F
	Semoule  E	Carottes F		Saint Paulin F	Courgettes sautées F
	Mimolette F	Edam F		Entremets à la vanille F	Brie F
	Compote de fruits E	Tarte aux fruits F		Banane sauce chocolat F	
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 10 au 14 mai	Carottes râpées vinaigrette F	Œuf sauce cocktail F		Férié	Fermé
	Dos de merlu aux graines de sésame S	Pizza au fromage F			
	Pâtes  E	Yaourt F			
	Emmental F	Compote de fruits  E			
	Fruit F				

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

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

 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

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 17 au 21 mai	<b>Salade verte aux noix</b> F <b>Courgettes râpées marinées</b> F <b>Filet de poisson au beurre blanc</b> F <b>Pommes de terre vapeur</b> F <b>Yaourt</b> F <b>Fruit</b> F	<b>Repas à thème Italie</b> 		<b>Saucisson sec</b> F <b>Rillettes</b> F <b>Escalope de volaille grillée</b> F <b>Carottes sautées</b> F <b>Fromage</b> F <b>Fruit</b> F	<b>Salade de blé</b> EF <b>Salade de riz</b> EF <b>Omelette aux herbes</b> F <b>Ratatouille</b> F <b>Saint Paulin</b> F <b>Mousse au chocolat</b> F
	<b>Férié</b> 			<b>Salade de pommes de terre</b> EF <b>Salade de pâtes</b> EF <b>Dos de colin au curry</b> S <b>Haricots verts</b> S <b>Yaourt</b> F <b>Salade de fruits frais</b> F	<b>Céleri rémoulade</b> F <b>Salade de mâche et croûtons</b> F <b>Chili sin carne (haricots rouges, maïs et tomates)</b> F <b>Riz</b> F <b>Coulommiers</b> F <b>Glace</b> S
Semaine du 24 au 28 mai	<b>Férié</b> 	<b>Salade de pommes de terre</b> EF <b>Salade de pâtes</b> EF <b>Dos de colin au curry</b> S <b>Haricots verts</b> S <b>Yaourt</b> F <b>Salade de fruits frais</b> F	<b>Férié</b> 	<b>Concombre à la crème</b> F <b>Tomates au basilic</b> F <b>Steak haché</b> S <b>Carottes Vichy</b> F <b>Camembert</b> F <b>Tarte aux fraises (selon arrivages)</b> F	<b>Salade impériale *</b> F <b>Salade de crudités</b> F <b>Rôti de volaille</b> F <b>Petits pois</b> S <b>Camembert</b> F <b>Yaourt aromatisé</b> F
	<b>Crème de foie cornichon</b> F <b>Saucisson sec</b> F <b>Gratin de lieu à la provençale</b> FS <b>Pâtes</b> E <b>Fromage fondu</b> F <b>Kiwi</b> F	<b>Mardi – Repas végétarien</b> <b>Melon</b> F <b>Pastèque</b> F <b>Quiche aux courgettes et mozzarella</b> F <b>Petit suisse</b> F <b>Compote de fruits</b> F	<b>Férié</b> 	<b>Concombre à la crème</b> F <b>Tomates au basilic</b> F <b>Steak haché</b> S <b>Carottes Vichy</b> F <b>Camembert</b> F <b>Tarte aux fraises (selon arrivages)</b> F	<b>Salade impériale *</b> F <b>Salade de crudités</b> F <b>Rôti de volaille</b> F <b>Petits pois</b> S <b>Camembert</b> F <b>Yaourt aromatisé</b> F
Semaine du 07 au 11 juin	<b>Lundi – Repas végétarien</b> <b>Betteraves mimosa</b> F <b>Chou-fleur mimosa</b> S <b>Bolognaise de lentilles</b> ES <b>Coquillettes</b> E <b>Fromage blanc</b> F <b>Abricots</b> F	<b>Mardi</b> <b>Terrine de poisson</b> F <b>Rillettes de sardines</b> F <b>Bœuf à la lyonnaise</b> F <b>Haricots verts</b> S <b>Gouda</b> F <b>Crème caramel et biscuit</b> F	<b>Mercredi</b> 	<b>Jeudi</b> <b>Concombre au fromage blanc</b> F <b>Salade de crudités</b> F <b>Emincé de porc au paprika</b> F <b>Frites</b> F <b>Emmental</b> F <b>Banane</b> F	<b>Vendredi</b> <b>Carottes râpées au citron</b> F <b>Céleri rémoulade</b> F <b>Filet de colin meunière</b> S <b>Ratatouille</b> F <b>Tomme noire</b> F <b>Moelleux à l'ananas et caramel</b> 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

\* Salade impériale : salade verte, carottes, pomme fruit

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

*Restaurant scolaire de Gençay*



*Mardi 18 mai 2021*



*Tomates mozzarella*

☆☆☆

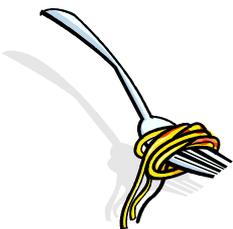
*Pâtes  
à la carbonara*

☆☆☆

*Tomme*

☆☆☆

*Panna cotta au miel*



	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 14 au 18 juin</b>	<b>Radis beurre</b> F <b>Chou-fleur mimosa</b> F <b>Tomates farcies aux lentilles</b> F <b>Riz</b> E <b>Comté</b> F <b>Yaourt aromatisé</b> F	<b>Pâté de campagne</b> F <b>Saucisson à l'ail</b> F <b>Brandade de poisson</b> FS <b>Salade verte</b> F <b>Camembert</b> F <b>Salade de fruits frais</b> F		<b>Repas à thème Fruits rouges</b>	<b>Pizza au fromage</b> F <b>Pizza du jour</b> F <b>Rôti de porc</b> F <b>Courgettes sautées</b> F <b>Yaourt</b> F <b>Pomme</b> F
<b>Semaine du 21 au 25 juin</b>	<b>Céleri à l'orange</b> F <b>Concombre à la crème</b> F <b>Cuisse de poulet rôti au thym</b> F <b>Pommes de terre rissolées</b> F <b>Edam</b> F <b>Panna cotta au coulis de fruits</b> E	<b>Salade de riz niçoise</b> EF <b>Pâtes au chorizo</b> EF <b>Sauté de bœuf au curry</b> F <b>Carottes braisées</b> F <b>Petit suisse</b> F <b>Pêche</b> F		<b>Rillettes</b> F <b>Saucisson sec</b> F <b>Merlu sauce hollandaise</b> FS <b>Semoule</b> E <b>Saint Paulin</b> F <b>Abricots</b> F	<b>Vendredi – Repas végétarien</b> <b>Pastèque</b> F <b>Salade de crudités</b> F <b>Jambalaya (riz, quinoa, pois chiches, courgettes, épices et fruits secs)</b> F <b>Chèvre</b> F <b>Glace</b> S
<b>Semaine du 28 juin au 02 juillet</b>	<b>Lundi</b> <b>Rillettes de sardines</b> F <b>Rillettes de poisson</b> F <b>Spaghettis</b> FE <b>à la carbonara</b> E <b>Fromage</b> F <b>Kiwi</b> F	<b>Mardi – Repas végétarien</b> <b>Salade de tomates</b> F <b>Carottes râpées vinaigrette</b> F <b>Omelette au fromage</b> F <b>Epinards</b> S <b>Yaourt</b> F <b>Moelleux au chocolat</b> F	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b> <b>Repas de fin d'année</b>	<b>Vendredi</b> <b>Taboulé</b> E <b>Salade de blé</b> E <b>Filet de poisson frais au citron</b> F <b>Haricots verts</b> S <b>Fromage</b> F <b>Fruit</b> F
<b>Semaine du 05 au 09 juillet</b>	<b>Lundi</b> <b>Pastèque</b> F <b>Salade de tomates et maïs</b> F <b>Jambon</b> F <b>Purée de carottes</b> F <b>Emmental</b> F <b>Liégeois</b> F	<b>Mardi</b> <b>Salade de crudités au choix</b> F <b>Escalope de volaille à la crème</b> F <b>Pâtes</b> E <b>Fromage</b> F <b>Compote de fruits</b> F	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b> 	<b>Vendredi</b>

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

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

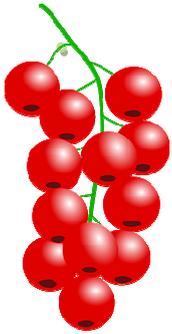
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbion

Une corbeille de fruits est mise à disposition chaque jour

*Jeudi 17 juin 2021*

*Repas à thème*

## *Fruits rouges*



*Salade verte, dés d'emmental et myrtilles*

☆☆☆

*Aiguillettes de volaille aux griottes*

*Pâtes*

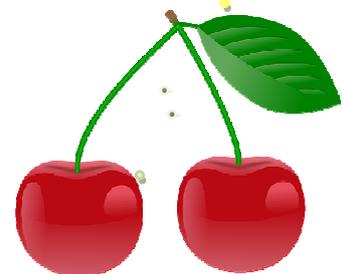
☆☆☆

*Fromage*

☆☆☆



*Fromage blanc aux framboises*



Jeudi 1<sup>er</sup> juillet 2021



## Repas de fin d'année



Dés de melon

☆☆☆

Hamburger maison

Potatoes

☆☆☆



Fromage

☆☆☆

Glace

