

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
<b>Semaine du 30 août au 03 septembre</b>				Melon F Emincé de volaille à la normande  F Pommes noisettes S Camembert F Glace S	Concombre vinaigrette F Œufs durs béchamel F Petits pois S Fruit de saison F
<b>Semaine du 06 au 10 septembre</b>	Chou blanc vinaigrette F Dos de colin aux herbes S Riz  E Fromage F Crème dessert à la vanille F	<b>Mardi – Repas végétarien</b> Tomates vinaigrette F Parmentier aux haricots rouges E Salade verte F Prunes F 	<b>Mercredi</b> Macédoine mayonnaise F Jambon grill F Coquillettes E Petits suisses aromatisés F	<b>Jeudi</b> Pastèque F Poulet rôti  F Ratatouille F Vache picon F Marbré au chocolat F E	<b>Vendredi</b> Carottes râpées et edam vinaigrette F S Chipolatas F Haricots beurre S Banane F 
<b>Semaine du 13 au 17 septembre</b>	<b>Lundi – Repas végétarien</b> Betteraves vinaigrette au fromage F  Pâtes E à la bolognaise de lentilles E Compote de fruits F	<b>Mardi – Repas Normandie</b> Rillettes de poisson S F Escalope de dinde façon vallée d’Auge F Riz pilaf E  Camembert F Tarte normande F	<b>Mercredi</b> Salade de haricots verts S Steak haché S Pommes noisettes S Fromage F Fruit de saison F	<b>Jeudi</b> Salade de riz niçoise  F E S F Dos de lieu aux herbes S Gratin de chou-fleur S Melon F 	<b>Vendredi</b> Courgettes râpées marinées F Rôti de porc laqué au miel F Carottes Vichy F Camembert F Yaourt aromatisé F
<b>Semaine du 20 au 24 septembre</b>	<b>Lundi – Repas végétarien</b> Salade verte au maïs et œuf dur F E Gratin de coquillettes  E à la tomate F Pomme F	<b>Mardi</b> Taboulé F E Filet de poisson à la provençale F Epinards béchamel S Poire F 	<b>Mercredi</b> Tartine de rillettes F Chipolatas F Petits pois S Mousse au chocolat F	<b>Jeudi</b> Radis beurre F Jambon sauce tomate F Courgettes sautées F Yaourt F Moelleux au citron F	<b>Vendredi</b> Salade composée F Rôti de volaille au jus  F Riz  E Fromage F  Compote de fruits 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  
 RESTAIVAL - 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*



**Bournezeau**

*Mardi 14 septembre 2021*



*Repas à thème  
Normandie*



*Rillettes de poisson*

☆☆☆

*Escalope de dinde façon vallée d'Auge*

*Riz pilaf*

☆☆☆

*Camembert*

☆☆☆

*Tarte normande*





# Bournezeau Menus du restaurant scolaire de Bournezeau Du 27 septembre au 22 octobre 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
<i>Semaine du 27 septembre au 1<sup>er</sup> octobre</i>	Duo haricots verts et maïs Gratin de poisson aux fruits de mer Brocolis Cantal Compote pomme-poire	Terrine de poisson Chipolatas Purée de pommes de terre Kiwi	Salade de crudités Colin sauce citron Pâtes Fromage Compote de fruits	Carottes râpées vinaigrette Quiche aux courgettes Salade verte Camembert Riz au lait à la vanille	Salade d'endives, noix et emmental Escalope de volaille Boulgour Pomme
<i>Semaine du 04 au 08 octobre</i>	Betteraves mimosa Hachis Parmentier Salade verte Fromage Mousse au chocolat	Salade de haricots verts et emmental Potée Légumes de la potée Pomme	Œuf mayonnaise Tortis à la carbonara Yaourt aromatisé	Macédoine de légumes Filet de colin Purée Crécy (carottes) Tomme blanche Banane	Crème de lentilles Risotto de blé aux légumes d'automne et fromage Fromage blanc au sucre
<b>Semaine du goût : Baies et graines</b>					
<i>Semaine du 11 au 15 octobre</i>	Houmous de betteraves et pop-corn salé Jambon Mogettes Raisin	Salade de pâtes Rôti de dinde au sésame Gratin de courgettes Poire	Endives à l'emmental et aux baies de goji Saucisse sauce tomate Semoule Fromage Crème dessert vanille	Salade de chou blanc et carottes mimosa Crumble de légumes au fromage, graines de sarrasin, courge et pavot Fromage Moelleux au citron	Concombre vinaigrette Filet de poisson Riz Camembert Fromage blanc au muesli (flocon d'avoine et fruits secs)
<i>Semaine du 18 au 22 octobre</i>	Betteraves vinaigrette Pâtes à la bolognaise Edam Compote de pommes	Salade paysanne (salade verte, pommes de terre, tomates et lardons) Rôti de dinde chasseur Carottes Vichy Mimolette Yaourt	Carottes râpées vinaigrette Poulet rôti Potatoes Fromage blanc au coulis de framboises	Concombre vinaigrette Œufs durs sauce tomate Chou-fleur Cake au chocolat	Céleri et fromage vinaigrette Filet de colin crème de persil Semoule Orange

**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  
RESTAIVAL - 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