

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi- Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 03 au 07 janvier	Potage de légumes F	Betteraves vinaigrette F	Salade de blé au thon E	Salade de pâtes  F	Rillettes de sardines E
	Tortis  E	Filet de poisson pané et citron F	Steak haché  S	Quiche aux poireaux F	Emincé de porc au curry  F
	à la bolognaise  S	Purée de potiron F	Petits pois S	Salade verte F	Brocolis béchamel S
	Fromage F	Kiwi F	Crème dessert vanille F	Camembert F	Brioche des rois S
	Compote de fruits E			Yaourt aux fruits F	
Semaine du 10 au 14 janvier	Lundi	Mardi - Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Chou rouge vinaigrette et pommes F	Salade de crudités F	Crêpe au fromage S	Bouillon vermicelle F	Salade de mâche aux lardons et croûtons F
	Saucisse F	Hachis végétarien aux lentilles F	Rôti de porc à la moutarde  F	Sauté de dinde chasseur  F	Filet de lieu meunière F
	Potatoes S	Salade verte F	Chou-fleur S	Carottes sautées F	Purée de céleri F
	Fromage blanc au sucre F	Fromage F	Fruit de saison F	Fromage F	Liégeois au chocolat F
	Clémentines F		Brownies F		
Semaine du 17 au 21 janvier	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Repas végétarien
	Betteraves vinaigrette  F	Potage de légumes F	Œuf mayonnaise S	Repas à thème Inde	Céleri râpé mimosas F
	Fricassée de volaille F	Dos de colin sauce hollandaise S	Chipolatas F		Gratin de pommes de terre au fromage F
	Gratin de pâtes E	Brocolis béchamel S	Semoule E		Compote de pommes E
	Saint Paulin F	Flan pâtissier F	Fromage F		
Fruit de saison F		Compote de fruits E			
Semaine du 24 au 28 janvier	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Repas végétarien	Vendredi
	Macédoine mayonnaise S	Carottes râpées vinaigrette F	Salade de haricots verts S	Potage Saint Germain (pois cassés) E	Salade de blé au thon E
	Blanquette de volaille  F	Filet de poisson au beurre blanc F	Tortis à la bolognaise  E	Quiche au fromage S	Sauté de porc aux champignons  F
	Semoule  E	Epinards béchamel S	Fromage blanc sucré F	Salade verte F	Haricots beurre S
	Cantal F	Moelleux au chocolat F		Fromage F	Yaourt aux fruits F
Fruit de saison F			Banane 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 Internautes - 37210 Rochecorbon



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



Viandes françaises

Jeudi 20 janvier 2022

Repas à thème



Inde



Raita de carottes

☆☆☆

Emincé de volaille tandoori

Riz à l'indienne

☆☆☆

Fromage

☆☆☆

Ananas et banane à la noix de coco

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Chandeleur	Vendredi
Semaine du 31 janvier au 04 février	Salade de haricots verts S	<b>Repas à thème</b> <b>Nouvel an chinois</b> 	Salade d'endives et emmental F	Carottes râpées vinaigrette F	Salade de pâtes  E F
	Hachis Parmentier gratiné  F S		Jambon grillé F	Flan de légumes F	Colin à la nantaise F
	Fruit de saison F		Pommes noisettes S	aux œufs F	Chou-fleur vapeur S
			Fromage F	Fromage  F	Yaourt aromatisé  F
			Entremets 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 Internautes - 37210 Rochecorbon



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



Viandes françaises

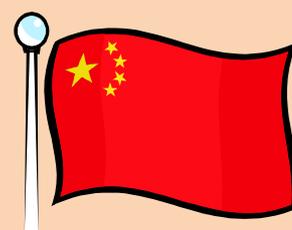
Restaurant scolaire de Bournezeau



Mardi 1<sup>er</sup> février 2022



Repas à thème  
*Nouvel an chinois*



*Nem*

☆☆☆

*Emincé de volaille aigre douce*

*Riz cantonnais*



☆☆☆

*Fromage*

*Tiger*  
虎

*Année du tigre*

☆☆☆

*Flan à la noix de coco*

Semaine du 07 au 11 février	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Centre de loisirs	Salade folle à la mimolette F	Salade de haricots blancs E	Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise) F	Potage à la citrouille F	Salade de chou blanc F
	Chipolatas F	Filet de lieu à l'américaine S	Petit salé F	Pâtes  E	Carbonade de bœuf  F
	Pommes noisettes S	Chou-fleur béchamel S	Purée de pois cassés E	à la bolognaise de lentilles E	Carottes Vichy F
	Orange F	Liégeois au chocolat F	Fromage F	Fromage F	Fromage F
			Yaourt aromatisé F	Fruit de saison F	Tarte aux pommes FS
Semaine du 14 au 18 février	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Centre de loisirs	Carottes râpées mimosa F	Tartine de rillettes F	Céleri rémoulade F	Salade d'endives aux noix F	Salade de crudités F
	Quiche aux légumes F S	Escalope de volaille  F	Colin au citron S	Steak haché  S	Sauté de porc aux champignons  F
	Salade verte F	Brocolis S	Riz pilaf E	Haricots verts S	Purée de légumes FS
	Fromage F	Semoule au lait F E	Fromage F	Flan pâtissier F	Fromage blanc F
	Fruit F		Compote de fruits E		

**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 Internautes - 37210 Rochecorbon



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



Viandes françaises

	Lundi	Mardi – Mardi gras	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 21 au 25 février	Rillettes de sardines F E	Carottes râpées au citron F S	Macédoine de légumes mayonnaise S	Mâche, croûtons et emmental F E	Potage de légumes F
	Sauté de dinde aux olives F E	Filet de lieu aux amandes F S	Saucisses F	Tajine végétarien (pois chiches et légumes) F E E	Emincé de volaille F
	Riz F E	Haricots verts persillés S	Lentilles E	Semoule F E	Pâtes et fromage E
	Petit suisse F E	Fromage F	Fromage F	Pot de crème à la vanille F E	Fruit de saison F
	Pomme F	Banane F	Yaourt sucré F		
Semaine du 28 février au 04 mars	Salade de riz E	Velouté Dubarry (chou-fleur) F S	Pâté de compagne F	Potage de lentilles F E	Salade de crudités F
	Filet de colin à l'américaine S	Jambon F	Gratin de lieu S	Tarte carottes et Boursin F S	Lasagnes à la bolognaise E S
	Gratin de chou-fleur F S	Potatoes S	Brocolis S	Salade verte F	Salade verte F
	Fromage F	Fromage F	Fruit de saison F	Beignet S	Flan nappé au caramel F
	Fruit de saison F	Fruit de saison F			
Semaine du 07 au 11 mars	Salade Lapérouse (tomates, jambon, haricots verts) F E	Macédoine mayonnaise S F	Crêpe au fromage S	Salade de pâtes à l'italienne E	Salade de crudités F
	Dos de colin à l'oseille S	Escalope de volaille au jus F	Sauté de porc F	Bœuf bourguignon F	Chili vendéen (haricots blancs, maïs, poivrons et tomates) S E
	Pommes de terre vapeur F	Chou-fleur braisé S	Printanière de légumes S	Haricots beurre persillés S	Riz E
	Brie F	Flan pâtissier F	Compote de fruits F	Saint Paulin F	Yaourt nature F
	Poire au sirop E			Fruit de saison F	
Semaine du 14 au 18 mars	Lundi – Repas végétarien		Mardi	Mercredi	Jeudi
	Betteraves mimosa F	Repas à thème Camargue	Salade de haricots verts et maïs S E F S	Céleri rémoulade F	Salade de blé aux petits légumes F E
	Coquillettes à la tomate et fromage F		Hachis Parmentier F	Blanquette de volaille F	Médaille de merlu sauce verdurette F
Fruit de saison F	Salade verte E		Carottes sautées F	Brocolis béchamel S	
		Yaourt aromatisé F	Semoule au lait à la vanille F	Petit suisse F	
				Fruit de saison F	

**Légende :**

F : Frais / S : Surgelé / E : Epicerie



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 Rochecorbon


Viandes françaises



Repas à thème  
*Camargue*



*Rillettes de sardines aux olives et herbes*

☆☆☆

*Gardiane de bœuf*

*Riz*

☆☆☆

*Fromage*

☆☆☆

*Salade de fruits frais  
à la fleur d'oranger*



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 21 au 25 mars	Carottes râpées vinaigrette F	Potage de légumes F	Céleri rémoulade F	Chou blanc et emmental F	Rillettes F
	Blanc de volaille rôti  F	Risotto de lentilles et légumes  F	Merguez F	Thon à la provençale S	Bœuf sauté  F
	Petits pois S		Pommes de terre sautées F	Semoule  E	Haricots beurre S
	Camembert F	Crème dessert au chocolat F	Entremets à la vanille F	Edam F	Yaourt F
	Fruit de saison F			Fruit de saison F	
Semaine du 28 mars au 1er avril	Betteraves vinaigrette F	Taboulé FE	Pâté de foie F	Salade de crudités F	Saucisson à l'ail F
	Saucisse F	Œufs durs sauce aurore F	Escalope de volaille aux épices  F	Bœuf au paprika  F	Pavé de poisson au basilic F
	 Gratin de pâtes E	 et carottes F	Haricots verts S	Petits pois S	Riz pilaf  E
	Compote de pommes E	Petit suisse F	Fromage blanc F	Fromage F	Fruit de saison F
		Fruit de saison F		 Gâteau au citron F	
Semaine du 04 au 08 avril	Salade antiboise (tomates, thon, œuf dur, vinaigrette) FE	Céleri rémoulade F	Carottes râpées à l'huile d'olive F	Repas Printemps 	Radis beurre F
	Filet de lieu sauce matelote  S	Sauté de porc  F	Coquillettes E		Quiche au fromage F
	Courgettes sautées  F	Chou-fleur  S	à la bolognaise  S		Salade verte F
	Fromage blanc et biscuit FE	Bûchette de chèvre F	Fromage F		Fruit de saison F
		Banane F	Compote de pommes E		

 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*

**BOURNEZEAU**

*Jeudi 07 avril 2022*

*Repas à thème*

*Printemps*

*Salade printanière*

*(pointes d'asperges, tomates, salade verte)*

☆☆☆

*Sauté de veau Marengo*

*Légumes primeurs*

☆☆☆

*Fromage*

☆☆☆

*Gâteau au chocolat*

Semaine du 11 au 15 avril Centre de loisirs	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Taboulé FE	Salade de riz FE	Salade de crudités F	Tomates vinaigrette F	Salade au comté F
	Escalope de dinde au curry F	Quiche courgettes et chèvre F	Emincé de porc F	Sauté de bœuf à la tomate F	Chipolatas F
	Duo de légumes F	Salade verte F	Semoule madras E	Haricots verts S	Coquillettes
	Liégeois à la vanille F	Fruit de saison F	Entremets FE	Fromage F	Yaourt F
				Moelleux au chocolat EF	Fruit de saison F
Semaine du 18 au 22 avril Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
		Carottes râpées vinaigrette F	Pâté de campagne F	Salade de lentilles E	Betteraves vinaigrette F
		Hachis Parmentier F S	Dos de cabillaud au beurre blanc S	Pizza de saison F S	Rôti de porc F
	Férié		Riz pilaf E	Salade verte F	Brocolis S
		Fromage blanc F	Fromage F	Crème dessert au chocolat F	Flan pâtissier F
			Fruit F		

Produit issu de l'agriculture biologique

RESTAVAL - 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

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

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 25 au 29 avril	Carottes râpées et œuf dur F	Salade de riz aux herbes fraîches  FE	Betteraves vinaigrette F	Tomates vinaigrette F	Pâté de campagne F
	Pâtes  E	Escalope de volaille à la crème  F	Brandade de lieu F S	Sauté de porc au miel  F	Poisson pané au citron S
	à la tomate E	Haricots verts S	Salade verte F	Carottes sautées F	Pommes de terre vapeur  F
	Yaourt aromatisé F	Morbier F	Fruit de saison F	Semoule au lait à la vanille FE	Emmental F
		Ananas F			Fruit de saison F
Semaine du 02 au 06 mai	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade de betteraves F	Concombre vinaigrette F	Salade de crudités F	Salade de blé E	Tarte au fromage SF
	Pâtes E	Sauté de bœuf Tolstoï  F	Emincé de volaille  F	Œufs durs à la portugaise F	Dos de colin S
	à la bolognaise  F	Pommes noisettes S	Printanière de légumes S	Légumes à la provençale F	Brocolis S
	Petit suisse F	Bleu d'Auvergne F	Fromage F	Marbré et crème anglaise EF	Fruit de saison F
	Compote de fruits FE	Fruit de saison F	Riz au lait E 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