

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 janvier	Betteraves vinaigrette	Salade d'endives et jambon	Rémoulade de champignons	Carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes
	Steak haché sauce tomate	Emincé de volaille au curry	Couscous végétarien (pois chiches et légumes)	Filet de colin sauce citron	Tartiflette
	Coquillettes	Brocolis	Semoule	Epinards béchamel	Salade verte
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse
Corbeille de fruits	Galette des rois à la frangipane	Mousse au chocolat	Semoule au lait au caramel	Corbeille de fruits	
Semaine du 10 au 14 janvier	Potage Crécy (carottes)	Salade verte, maïs et thon	Mesclun de salade aux crevettes	Repas à thème Bretagne	Chou rouge aux pommes
	Croque-monsieur	Sauté de bœuf sauce au paprika	Pilons de poulet aux herbes		Omelette aux pommes de terre
	Salade verte	Frites	Haricots verts		Salade verte
	Fromage	Fromage	Fromage		Fromage blanc
Corbeille de fruits	Yaourt au choix	Semoule au lait au chocolat	Corbeille de fruits		
Semaine du 17 au 21 janvier	Potage cultivateur	Pizza au fromage	Céleri rémoulade	Mâche aux œufs	Endives aux noix
	Chili sin carne (haricots rouges, maïs et poivron)	Filet de merlu au beurre blanc	Escalope de volaille à la tomate	Saucisse	Emincé de porc à l'indienne
	Haricots rouges	Gratin de chou-fleur	Lentilles	Purée de céleri	Semoule
	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage	Fromage
Kiwi	Corbeille de fruits	Compote de fruits	Brownies	Petits suisses aromatisés	

Produit issu de l'agriculture biologique



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

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

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

Restaurant scolaire du Bécon les Granits



Jeudi 21 janvier 2022

Repas à thème

Bretagne



Salade bretonne andouille et pomme

Chili con carneau (riz et poisson)

Fromage

Far breton aux pommes



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 24 au 28 janvier	Rillettes de poisson Bœuf bourguignon Pommes de terre vapeur persillées Yaourt	Potage de lentilles Gratin de pâtes aux légumes Fromage Compote de fruits	Feuilleté au fromage Sauté de porc aux pruneaux Purée de potimarron Fromage Mousse au chocolat	Salade de blé au thon Steak haché sauce normande Carottes Vichy Fromage Salade de fruits frais	Potage de légumes Fricassée de volaille au thym Haricots beurre à la provençale Fromage Moelleux aux pommes
Semaine du 31 janvier au 04 février	Lundi	Mardi – Chandeleur	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes râpées vinaigrette Emincé de porc au curry Riz Fromage Compote pomme-poire	Rillettes Filet de merlu sauce citron Purée de légumes Fromage Crêpe au sucre	Potage de légumes Quiche aux légumes Salade verte Fromage Yaourt aromatisé	Pâtes au surimi Escalope de volaille aux épices Gratin d'épinards Fromage Corbeille de fruits	Chou-fleur vinaigrette Rôti de bœuf Frites Petit suisse Corbeille de fruits



La viande de bœuf servie sur votre restaurant 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
Semaine du 21 au 25 février	Salade de blé aux petits légumes Steak haché sauce tomate Petits pois Fromage Compote de fruits	Soupe de pois cassés Lasagnes aux légumes Salade verte Fromage Yaourt nature sucré	Taboulé Emincé de porc aux herbes Brocolis Petit suisse Corbeille de fruits	Repas à thème Louisiane 	Chou rouge vinaigrette Sauté de bœuf au paprika Pommes de terre rissolées Fromage Salade d'agrumes à la menthe
Semaine du 28 février au 04 mars	Lundi Tarte au fromage Omelette espagnole Poêlée de légumes Fromage blanc Corbeille de fruits	Mardi – Mardi gras Salade coleslaw (carottes et chou blanc, mayonnaise) Rôti de porc sauce charcutière Haricots verts Fromage Beignet du carnaval	Mercredi Salade au pomeles Poulet rôti au jus Semoule Fromage Compote de pommes	Jeudi Salade de crudités Filet de lieu aux amandes Fondue de poireaux et carottes Fromage Tarte au chocolat	Vendredi Velouté Dubarry (chou-fleur) Spaghettis à la carbonara Salade verte Fromage Corbeille de fruits
Semaine du 07 au 11 mars	Lundi Salade de blé orientale Dhal de lentilles au lait de coco et curry Fromage Corbeille de fruits	Mardi Salade Lapérouse * Escalope de volaille à la crème Carottes sautées Fromage Flan pâtissier	Mercredi Œuf sauce cocktail Paupiette de veau aux champignons Petits pois Yaourt Corbeille de fruits	Jeudi Repas à thème Normandie 	Vendredi Carottes râpées vinaigrette Jambon grillé Courgettes sautées Fromage Banane sauce chocolat

* Salade Lapérouse : tomates, jambon, haricots verts, oignons



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

Restaurant scolaire de Bécon les Granits



Jeudi 24 février 2022



*Repas à thème
Louisiane*



Salade New Orléans

(salade verte, haricots rouges, maïs, avocat et épices)

☆☆☆

Jambalaya (poulet et riz)

☆☆☆

Fromage

☆☆☆

Brownies



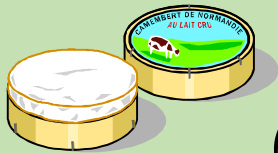
Restaurant scolaire de Bécon les Granits



Jeudi 10 mars 2022



*Repas à thème
Normandie*



*Salade normande
(salade verte, pomme et andouille)*



☆☆☆

*Fricassée de poulet à la normande
Purée de pommes de terre*

☆☆☆



Fromage





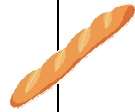
☆☆☆

Gâteau aux pommes et caramel beurre salé



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 14 au 18 mars</i>	<p>Rillettes de poisson</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Frites</p> <p>Petit suisse </p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Salade de crudités</p> <p>Chipolatas</p> <p>Purée de légumes anciens</p> <p>Fromage </p> <p>Fondant au chocolat</p>	<p>Saucisson à l'ail</p> <p>Filet de volaille à la crème</p> <p>Brocolis</p> <p>Fromage </p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Œufs durs béchamel</p> <p>Epinards</p> <p>Fromage</p> <p>Duo de fruits </p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Fricassée de poisson aux fruits de mer</p> <p>Pâtes au beurre</p> <p>Fromage</p> <p>Pomme au four </p>
<i>Semaine du 21 au 25 mars</i>	<p>Soupe de légumes </p> <p>Quiche au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Petit suisse</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Emincé de dinde au curry</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Fromage</p> <p>Crème dessert au caramel</p>	<p>Céleri râpé vinaigrette</p> <p>Emincé de porc</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Fromage </p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Riz </p> <p>Fromage</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Salade de crudités</p> <p>Merlu sauce hollandaise</p> <p>Fondue de poireaux et carottes </p> <p>Fromage</p> <p>Moelleux au chocolat</p>
<i>Semaine du 28 mars au 1^{er} avril</i>	<p>Salade verte au maïs</p> <p>Couscous végétarien (pois chiches et légumes)</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage </p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Filet de poisson beurre blanc</p> <p>Haricots beurre </p> <p>Fromage</p> <p>Clafoutis aux fruits</p>	<p>Haricots verts à l'échalote</p> <p>Escalope de dinde à la normande</p> <p>Pâtes</p> <p>Fromage </p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Céleri râpé à l'orange</p> <p>Emincé de porc basquaise</p> <p>Epinards</p> <p>Fromage </p> <p>Tarte au citron</p>	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Emincé de bœuf au paprika</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Yaourt</p> <p>Corbeille de fruits</p>
<i>Semaine du 04 au 08 avril</i>	<p>Salade de crudités</p> <p>Sauté de porc aux herbes</p> <p>Chou-fleur béchamel</p> <p>Fromage </p> <p>Entremets au chocolat</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Pâtes à la bolognaise de lentilles</p> <p>Petit suisse </p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Taboulé</p> <p>Chipolatas</p> <p>Céleri rave et pommes de terre façon boulangère</p> <p>Fromage </p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Emincé de dinde au curry</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage </p> <p>Entremets</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Colin à la dieppoise</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Corbeille de fruits </p>



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 25 au 29 avril</i>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt </p> <p>Corbeille de fruits</p> 	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf à la tomate</p> <p>Haricots beurre </p> <p>Fromage</p> <p>Gâteau au yaourt</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Filet de colin à la dieppoise</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Fromage</p> <p>Fromage blanc au sucre </p>	<p>Repas Printemps</p> 	<p>Salade de lentilles et carottes</p> <p>Gratin de pommes de terre et poireaux</p> <p>Fromage </p> <p>Salade de fruits frais</p>
<i>Semaine du 02 au 06 mai</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	<p>Courgettes marinées</p> <p>Merlu sauce ciboulette</p> <p>Semoule </p> <p>Fromage</p> <p>Ananas frais</p> 	<p>Salade espagnole *</p> <p>Escalope de dinde à la normande</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Moelleux aux fruits</p> 	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Steak haché sauce tomate</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Fromage</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Salade de crudités</p> <p>Parmentier de légumes et haricots rouges tomates</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage </p> <p>Crème dessert</p> 	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Croque-Monsieur</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Compote de fruits</p>

* Salade espagnole : tomates, poivron et jambon

Produit issu de l'agriculture biologique



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

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

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

Restaurant scolaire de Bécon les Granits

Jeudi 28 avril 2022



Repas à thème
Printemps

Tomate surprise

☆☆☆

Sot l'y laisse de dinde printanier

Petits pois

☆☆☆

Fromage

☆☆☆

Gâteau au chocolat