

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 septembre	Betteraves vinaigrette F	Melon F	Salade de pâtes E F	Salade arlequin * F	Salade de riz niçois E F
	Steak haché S	Filet de lieu gratiné aux moules F	Rôti de dinde au jus F	Emincé de porc à la moutarde F	Sauté de bœuf à la tomate F
	Frites S	Bouquetière de légumes S	Haricots verts S	Mogettes E	Courgettes sautées F
	Fromage fondu F	Camembert F	Petit suisse F	Mimolette F	Yaourt F
	Compote de fruits F	Tarte au chocolat F S	Fruit de saison F	Glace S	Abricots F
Semaine du 10 au 14 septembre	Concombre vinaigrette F	Pizza reine F S	Saucisson sec F	<b>Repas à thème</b> <b>La Scandinavie</b> 	Salade de pâtes F E
	Gratiné de colin au basilic S	Sauté de volaille au romarin F	Chipolatas F		Emincé de poulet à la provençale F
	Pâtes au beurre E	Ratatouille F S	Semoule E		Carottes braisées F
	Coulommiers F	Petit suisse F	Chèvre F		Fromage blanc F
	Crème dessert F E	Fruit de saison F	Poire au chocolat F		Fruit de saison F
Semaine du 17 au 21 septembre	Salade de soja F E	Melon F	Céleri vinaigrette F	Tomates mozzarella F	Salade de riz au surimi E S
	Filet de loup aux épices S	Bœuf bourguignon F	Petit salé F	Sauté de porc au paprika F	Cuisse de poulet aux herbes F
	Gratin dauphinois F	Haricots verts persillés S	Lentilles E	Chou-fleur F S	Epinards béchamel S
	Fromage blanc F	Emmental F	Camembert F	Petit suisse F	Montboissier F
	Fruit de saison F	Riz au lait au chocolat F E	Crème à la vanille F E	Quatre quarts aux pommes F	Fruit de saison F

\* Salade arlequin : soja, carottes, betteraves

**Légende** : F : Frais / S : Surgelé / E : Epicerie



Viandes françaises Label rouge



Poisson frais



Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France  
Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

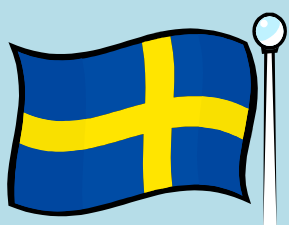
Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN  
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Validés par le service diététique

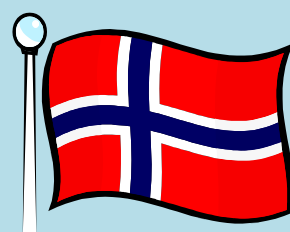
*Restaurant scolaire d'Ardentes*



*Jeudi 13 septembre 2018*



*Repas à thème  
La Scandinavie*



*Salade nordique  
vinaigrette aux agrumes*

☆☆☆



*Kalops*

*(ragoût de bœuf scandinave)*

*Janssons frestelse*

*(gratin de pommes de terre suédois)*

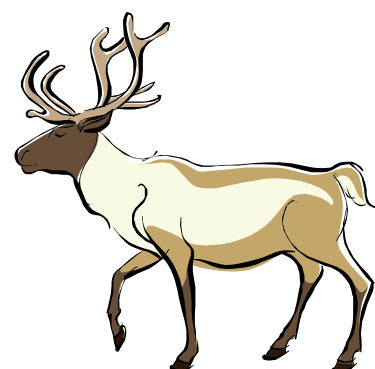
☆☆☆



*Fromage*

☆☆☆

*Gâteau norvégien*



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 24 au 28 septembre	Radis beurre F	Tomates à l'échalote F	Œuf mimosa F	Salade verte au maïs et œuf dur F	Taboulé F
	Filet de poisson à la provençale F	Blanquette de veau F	Lasagnes à la bolognaise E S	Jambon sauce tomate F	Emincé de poulet aux pommes F
	Pépinettes aux petits légumes E	Carottes poêlées F	Salade verte F	Frites S	Courgettes sautées F
	Yaourt F	Saint Paulin F	Comté F	Camembert F	Petit suisse F
	Dés de pomme cuite au caramel F	Flan pâtissier S	Salade de fruits frais F	Yaourt aromatisé F	Fruit de saison F
Semaine du 1 <sup>er</sup> au 05 octobre	Rillettes F	Salade grecque * F	Salade d'avocat F	Salade verte aux crevettes F S	Salade de pâtes mimosa F E
	Parmentier de canard F	Escalope de volaille milanaise F S F S	Galette bretonne au jambon de volaille S	Porc à la chinoise F	Blanquette de poisson aux fruits de mer F S
	Salade verte F	Poêlée automnale F S F S	Haricots beurre S	Riz E	Brocolis S
	Camembert F	Fromage blanc F F E	Mimolette F	Emmental F	Petit suisse F
	Banane F	Fondant au chocolat F E	Mirabelles au sirop E	Entremets F E	Fruit de saison F
<b>Semaine du goût : Les herbes du jardin</b>					
Semaine du 08 au 12 octobre	Courgettes marinées F	Moelleux à l'estragon et oseille, coulis de tomate F	Salade de chou blanc F	Salade de pâtes à la tomate E F	Feuilleté au jambon F S
	Sauté de porc F	Rôti de bœuf F	Sauté d'agneau F	Aiguillettes de poulet sauce thym citron F	Filet de dorade au persil F
	Risotto de blé à la menthe poivrée E	Carottes vapeur F	Petits pois S	Chou-fleur F	Purée de potiron F
	Fromage F	Yaourt F	Saint Paulin F	Fromage F	Fromage F
	Compote pomme-fraise E	Corbeille de fruits F	Salade d'agrumes infusée à la coriandre fraîche F	Orange F	Mousse au chocolat blanc parfumée à la marjolaine et au thé matcha F
Semaine du 15 au 19 octobre	Salade verte mimosa F	Cœur d'artichaut vinaigrette E	Terrine de poisson F	Butternut façon crumble aux saveurs d'automne F	Salade de crudités F
	Joue de porc braisée F	Filet de colin sauce tartare S	Pilons de poulet à la texane F	Chou à l'effiloché de volaille à la chinoise F	Emincé de bœuf à la tomate F
	Lentilles E	Coquillettes E	Courgettes sautées F	Faiselle au coulis d'herbes fraîches et crostini F	Pommes dauphines S
	Mimolette F	Petit suisse F	Chèvre F	Douceur aux châtaignes et citron confit F	Fromage blanc F
	Entremets F E	Fruit de saison F	Clafoutis aux fruits E		Fruit de saison F

\* Salade grecque : tomates, concombre, féta, poivrons

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



Viandes françaises Label rouge



Poisson frais



Produit issu de l'agriculture biologique

























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

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN  
 RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Validés par le service diététique





Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine du 22 octobre au 26 octobre Centre de loisirs	Salade coleslaw F	Céleri vinaigrette F	Salade verte, croûtons et jambon de volaille F	Salade de blé F	Salade exotique (soja et carottes) F	
	Escalope de volaille à la crème  F	Filet de dinde chasseur  F	Dos de cabillaud au curry S	Emincé de porc au miel et citron  F	Goulesch de bœuf aux épices  F	
	Semoule  E	Julienne de légumes S	Purée de pommes de terre F	Gratin de patate douce F	Spaghettis E	
	Fromage fondu  F	Emmental F	Chèvre  F	Petit suisse F	Fromage blanc F	
	Fromage blanc au miel F	Marbré crème anglaise F	Yaourt aux fruits  F	Banane F	Fruit de saison F	
Semaine du 29 octobre au 02 novembre Centre de loisirs	Velouté de légumes F	Salade de riz niçoise F	Salade de chou blanc et lardons F	Férial 	Carottes râpées au citron F	
	Rôti de veau au jus F	Poulet rôti aux herbes  F	Lasagnes au bœuf  S		Merlu sauce bretonne  F	
	Pommes de terre vapeur S	Carottes soubises F	 Salade verte F		Courgettes sautées F	
	Coulommiers F	Edam F	Yaourt F		Fromage blanc F	
	Raisin F	Banane au chocolat F	Salade de fruits frais F		Tarte au citron F	
Semaine du 05 au 09 novembre	Betteraves vinaigrette F	Salade paysanne * F	Concombre à la crème F	Salade au chèvre chaud F	Velouté de tomates F	
	Jambon grillé  F	Rôti de dinde chasseur  F	Haché de veau S	Goulesch de bœuf aux olives  F	Filet de colin aux cinq baies S	
	Frites S	 Haricots beurre S	Semoule  E	Gratin de blettes F	Riz E	
	Chèvre F	Mimolette F	Gouda  F	Petit suisse F	Fromage blanc F	
	Compote de fruits E	 Clémentines F	Ile flottante F	Moelleux aux fruits F	Fruit de saison F	
Semaine du 12 au 16 novembre	Velouté de poireaux F	Salade de champignons F	Salade verte au thon F	<b>Repas à thème</b> <b>La Normandie</b> 		
	Merguez F	Joue de porc en estouffade  F	Emincé de veau à la crème F			Mousse de foie F
	Céréales gourmandes E	Gratin de brocolis F	Pâtes S			Colin à l'armoricaine  F
	Petit suisse F	Emmental F	 Camembert F			Jardinière de légumes S
	Fruit de saison F	Eclair au chocolat S	Mousse au chocolat F			Tomme noire F

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

**Légende :** F : Frais / S : Surgelé / E : Epicerie



Viandes françaises  Label rouge  Poisson frais

La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France  
Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN  
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon  
Validés par le service diététique

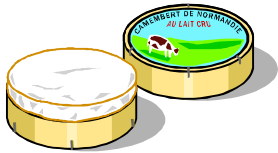
*Restaurant scolaire d'Ardenes*



*Jeudi 15 novembre 2018*



*Repas à thème  
Normandie*



*Salade de betteraves  
aux pommes normandes*

☆☆☆

*Tartiflette à la normande (camembert)*

*Salade verte*

☆☆☆

*Fromage blanc*

☆☆☆

*Tarte normande*



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 19 au 23 novembre	Crêpe au fromage S	Salade d'endives aux pommes F	Velouté Dubarry (chou-fleur) F	Céleri vinaigrette F	Salade égyptienne (semoule, maïs, tomates) F
	Filet de julienne sauce citron S	Steak haché de veau sauce tomate F	Escalope de volaille grillée F	Poulet aux épices	Estouffade de bœuf
	Haricots verts sautés S	Purée de légumes F	Riz cantonais E	Frites S	Carottes braisées
	Petit suisse F	Tomme blanche F	Chèvre F	Brie F	Fromage blanc
	Fruit de saison F	Flan au chocolat E	Poire F	Compote de fruits F	Mandarine F
Semaine du 26 au 30 novembre	Feuilleté au fromage F	Carottes au vinaigre balsamique F	Salade de riz F	Potage tomates vermicelle F	Salade de chou blanc F
	Fricassée de dinde	Sauté de porc à l'andalouse	Saucisse de volaille F	Emincé de bœuf à la forestière	Lasagnes au poisson
	Petits pois	Lentilles E	Flan de brocolis F	Bouquetière de légumes S	Salade verte F
	Petit suisse F	Saint Nectaire F	Morbier F	Saint Paulin	Yaourt F
	Fruit de saison F	Compote de pommes E	Yaourt au choix F	Flan pâtissier S	Kiwi au coulis de fruits F
Semaine du 03 au 07 décembre	Pâté de campagne F	Salade d'avocat F	Salade de crudités F	Batavia et croûtons F	Potage au potiron F
	Rôti de dinde au jus	Longe de porc rôtie et son jus d'herbes	Tajine d'agneau F	Œufs durs béchamel F	Coquille de poisson à la bretonne S
	Coquillettes E	Gratin de céleri et pommes de terre F	Semoule E	Epinards sautés S	Pommes de terre vapeur F
	Yaourt F	Coulommiers F	Cantal jeune F	Petit suisse F	Edam
	Fruit de saison F	Mousse au chocolat F	Fruit de saison F	Beignet S	Fruit de saison F
Semaine du 10 au 14 décembre	Carottes râpées au citron F	Crème de potiron F	Saucisson sec F	Céleri rémoulade F	Salade de chou-fleur S
	Escalope de porc grillée	Cuisse de poulet rôti	Rôti de veau aux herbes F	Filet de lieu sauce nantua	Steak haché sauce tomate
	Haricots verts S	Frites S	Poêlée de légumes S	Riz E	Tagliatelles E
	Emmental F	Fromage blanc F	Brie F	Fromage F	Yaourt F
	Cake au citron F	Fruit de saison F	Semoule au lait au chocolat F	Compote de pommes à la cannelle E	Fruit de saison F

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





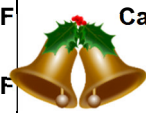
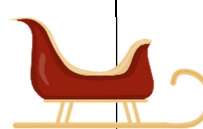



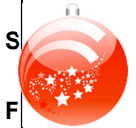
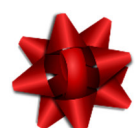




Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France  
Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN  
RESTAIVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon  
Validés par le service diététique



Viandes françaises Label rouge Poisson frais

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 17 au 21 décembre	Salade de pâtes au thon E S	Potage de légumes F	Feuilleté au fromage S	<b>Repas de fin d'année</b> 	Chou rouge vinaigrette F
	Côte de porc charcutière  F	Bœuf bourguignon  F	Cuisse de poulet rôti  F		Filet de poisson S
	Flan de légumes F	Carottes Vichy F S	Purée de légumes F		Pâtes E
	Fromage blanc F	 Brie F	Petit suisse F		Chèvre F
	Salade de fruits frais F	Moelleux aux pommes F E	Duo de fruits F		Compote de fruits E
Semaine du 24 au 28 décembre Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage andalou F	Férié 	Céleri au fromage blanc F	Champignons à la grecque F	Salade verte et emmental F
	Escalope de volaille à la crème  F		Filet de julienne sauce nantua S	Emincé de bœuf à la gardiane  F	Echine de porc tex-mex  F
	Carottes F		Epinards S	Petits pois S	 Semoule E
	Tomme noire F		Camembert F	Mimolette F	Yaourt F
Banane F	Pâtisserie du Chef F S		Mousse au chocolat F E	Pêche au sirop E	
Semaine du 31 décembre au 04 janvier Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade d'endives F	Férié 	Potage de légumes F	Salade de riz F E	Salade de maïs et soja F E
	Rôti de porc aux herbes  F		Saucisse de Toulouse F	Colin au beurre blanc  F	Poulet rôti  F
	Gratin de chou-fleur S		Pâtes E	Gratin de poireaux F S	Frites S
	Fromage blanc F		Petit suisse F	 Cantal F	Comté F
Pâtisserie du Chef S	Orange F		Yaourt aromatisé F	Fruit de saison F	

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



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France  
Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN  
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon  
Validés par le service diététique