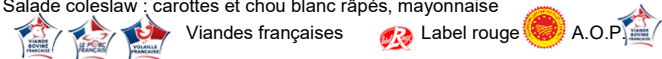


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 03 au 07 janvier	<b>Potage de légumes</b> <b>Egrené de bœuf à la tomate</b> <b>Coquillettes</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Endives et lardons</b> <b>Emincé de dinde au curry</b> <b>Chou-fleur à la béchamel</b> <b>Fromage</b> <b>Galette des rois à la frangipane</b>	<b>Salade verte, jambon et emmental</b> <b>Rôti de porc</b> <b>Petits pois</b> <b>Fromage</b> <b>Crème au caramel</b>	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> <b>Filet de poisson du jour et citron</b> <b>Gratin de potiron</b> <b>Cantal</b> <b>Semoule au lait au caramel</b>	<b>Betteraves mimosa</b> <b>Gratin de pommes de terre au fromage</b> <b>Salade verte</b> <b>Fromage blanc</b> <b>Fruit de saison</b>
Semaine du 10 au 14 janvier	<b>Rillettes</b> <b>Sauté de dinde à la paysanne</b> <b>Tortis</b> <b>Morbier</b> <b>Pomme</b>	<b>Potage cultivateur</b> <b>Gratin de haricots blancs et carottes</b> <b>Yaourt</b> <b>Kiwi</b>	<b>Taboulé (semoule)</b> <b>Filet de colin aux herbes</b> <b>Haricots beurre</b> <b>Fromage</b> <b>Crème au chocolat</b>	<b>Potage Esaü (lentilles)</b> <b>Filet de dinde rôti</b> <b>Carottes</b> <b>Saint Nectaire</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade coleslaw *</b> <b>Steak haché</b> <b>Riz</b> <b>Pont l'Evêque</b> <b>Fromage blanc au sucre</b>
Semaine du 17 au 21 janvier	<b>Lundi – Repas végétarien</b> <b>Potage de légumes</b> <b>Tarte au Sainte Maure de Touraine</b> <b>Salade verte</b> <b>Fromage blanc</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Mardi</b> <b>Salade verte au maïs</b> <b>Poulet rôti</b> <b>Frites</b> <b>Fromage de ferme locale</b> <b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Mercredi</b> <b>Sardines et beurre</b> <b>Escalope de volaille</b> <b>Gratin de brocolis</b> <b>Fromage</b> <b>Banane sauce chocolat</b>	<b>Jeudi</b> <b>Céleri rémoulade</b> <b>Rôti de porc au paprika</b> <b>Purée de légumes</b> <b>Bleu d'Auvergne</b> <b>Fromage blanc sucré</b>	<b>Vendredi</b> <b>Salade de riz</b> <b>Poisson du jour sauce hollandaise</b> <b>Epinards</b> <b>Camembert</b> <b>Fruit de saison</b>
Semaine du 24 au 28 janvier	<b>Lundi – Repas végétarien</b> <b>Chou blanc au curry</b> <b>Pâtes à la bolognaise de lentilles</b> <b>Tomme de Savoie</b> <b>Mousse au caramel</b>	<b>Mardi</b> <b>Repas à thème Belgique – Pays-Bas</b> 	<b>Mercredi</b> <b>Feuilleté au fromage</b> <b>Emincé de bœuf sauce normande</b> <b>Haricots verts</b> <b>Yaourt sucré</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Jeudi</b> <b>Salade d'endives aux noix</b> <b>Sauté de porc</b> <b>Semoule parfumée</b> <b>Brie</b> <b>Compote de pommes</b>	<b>Vendredi</b> <b>Salade de crudités au choix</b> <b>Filet de lieu noir frais Dugléré</b> <b>Chou-fleur à la béchamel</b> <b>Sainte Maure de Touraine</b> <b>Entremets à la vanille (lait)</b>

\* Salade coleslaw : carottes et chou blanc râpés, mayonnaise



Viandes françaises Label rouge A.O.P. La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

**Produit issu de l'agriculture biologique**

Choix des maternelles soulignés

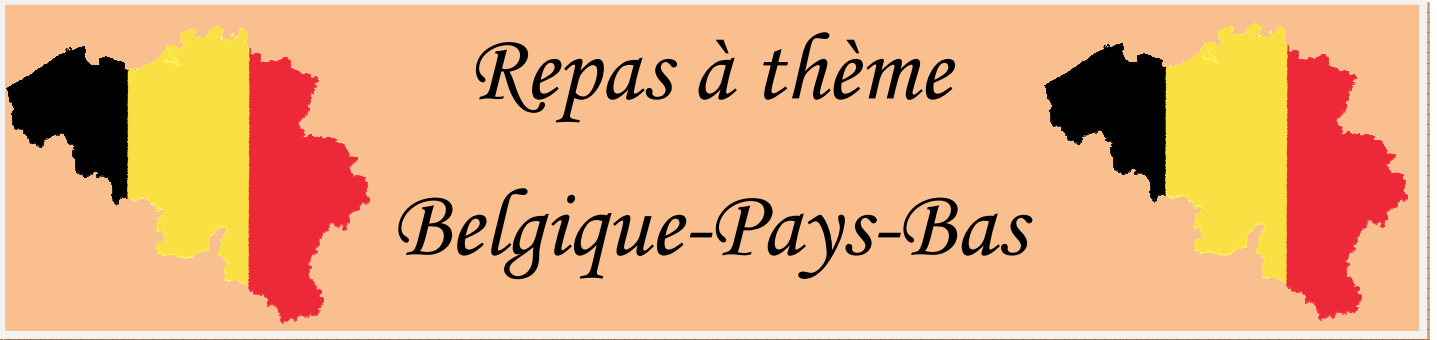
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

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

*Restaurant scolaire d'Ardenes*



*Mardi 25 janvier 2022*



*Salade de chicons aux crevettes  
sauce crème*



☆☆☆

*Carbonade flamande*

*Frites*

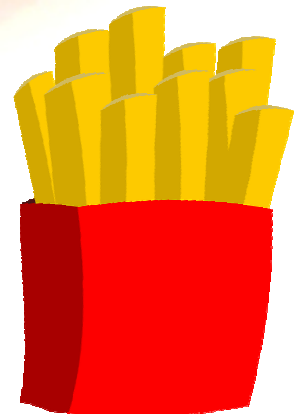
☆☆☆

*Fromage*



☆☆☆

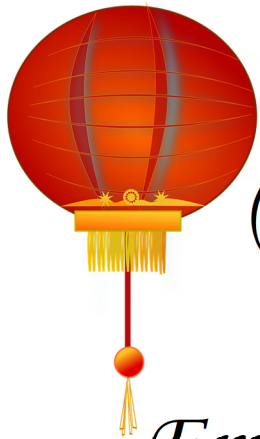
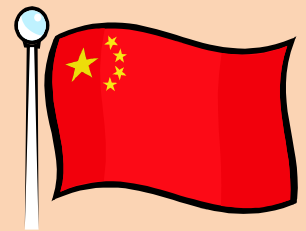
*Gaufre au sucre*



	Lundi	Mardi – Chandeleur	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
<b>Semaine du 31 janvier au 04 février</b>	<p>Bouillon de tomate vermicelle</p> <p>Sauté de poulet </p> <p>Riz </p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Emincé de bœuf aux épices </p> <p>Petits pois </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Crêpe au chocolat </p>	<p>Pâtes au surimi</p> <p>Sauté de porc aux quatre épices </p> <p>Purée de légumes </p> <p>Sainte Maure de Touraine </p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Taboulé libanais </p> <p>Oeufs gratinés</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Fromage </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Repas à thème Nouvel an chinois</p> <p>豬</p>
<b>Semaine du 07 au 11 février Centre de loisirs</b>	<p>Soupe de légumes </p> <p>Sauté de porc au paprika </p> <p>Coquillettes </p> <p>Pont l'Evêque</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de carottes et maïs</p> <p>Emincé de volaille sauce poulet </p> <p>Haricots verts </p> <p>Edam</p> <p>Flan pâtissier (lait) </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Omelette </p> <p>Frites</p> <p>Fromage</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Saucisson sec</p> <p>Brandade de poisson frais</p> <p>Salade verte</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Pizza garnie</p> <p>Emincé de bœuf à la texane</p> <p>Petits pois </p> <p>Fromage </p> <p>Ananas</p>
<b>Semaine du 14 au 18 février Centre de loisirs</b>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Haricots blancs </p> <p>Fromage </p> <p>Fromage blanc sucré </p>	<p>Potage de légumes </p> <p>Gratin de poisson et ses légumes</p> <p>Mimolette</p> <p>Gâteau au yaourt</p>	<p>Salade cocktail *</p> <p>Rôti de porc charcutière </p> <p>Chou-fleur </p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de mâche aux lardons</p> <p>Poulet rôti </p> <p>Purée de légumes </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Salade de chou rouge</p> <p>Tajine végétarien (pois chiches et légumes)</p> <p>Semoule </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Salade de fruits frais </p>
<b>Semaine du 21 au 25 février</b>	<p>Salade verte et croûtons</p> <p>Steak haché sauce échalote </p> <p>Haricots verts </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Moelleux au chocolat</p>	<p>Carottes râpées au citron</p> <p>Quiche au Saint Nectaire</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de crudités </p> <p>Longe de porc rôtie au jus </p> <p>Frites</p> <p>Fromage </p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Salade de riz </p> <p>Poisson frais au pistou</p> <p>Brocolis à la béchamel </p> <p>Camembert</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Mâche et croûtons</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Haricots blancs</p> <p>Cantal </p> <p>Compote de fruits</p>



Repas à thème  
*Nouvel an chinois*



*Salade pékinoise*

*(carottes, soja, crevettes, salade verte)*



☆☆☆

*Emincé de volaille sauce aigre douce*

*Riz*



☆☆☆



*Année du tigre*

*Fromage*

☆☆☆

*Tiger*  
**虎**

*Clafoutis ananas et coco*

Semaine du 28 février au 04 mars	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi – Mardi gras</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	<b>Velouté Dubarry (chou-fleur)</b> <b>Chili sin carne</b> (haricots rouges, poivrons et tomates) <b>Riz</b> <b>Sainte Maure de Touraine</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Carottes à la coriandre</b> <b>Tajine de poulet</b> <b>Légumes couscous</b> <b>Yaourt</b> <b>Beignet</b>	<b>Salade de crudités</b> <b>Bœuf au paprika</b> <b>Duo de légumes</b> <b>Fromage</b> <b>Clafoutis</b>	<b>Tarte au fromage</b> <b>Œufs brouillés</b> <b>Salade verte</b> <b>Fromage</b> <b>Compote de pommes</b>	<b>Potage Saint Germain (pois cassés)</b> <b>Filet de poisson frais à l'américaine</b> <b>Brocolis béchamel</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>
Semaine du 07 au 11 mars	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	<b>Salade de pâtes</b> <b>Blanquette de poisson aux épices</b> <b>Carottes vichy</b> <b>Fromage blanc</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Pizza au fromage</b> <b>Pilons de poulet</b> <b>Petits pois</b> <b>Fromage</b> <b>Banane sauce chocolat</b>	<b>Salade de crudités</b> <b>Sauté de bœuf sauce tomate</b> <b>Haricots verts</b> <b>Saint Nectaire</b> <b>Flan pâtissier</b>	<b>Salade de betteraves</b> <b>Mijoté de lentilles</b> <b>et patate douce</b> <b>Munster</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Rillettes de poisson</b> <b>Sauté de dinde aux champignons</b> <b>Carottes sautées</b> <b>Emmental</b> <b>Fondant aux pommes</b>
Semaine du 14 au 18 mars	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	<b>Radis beurre</b> <b>Parmentier de lentilles corail</b> <b>Salade verte</b> <b>Brie</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Pâté de campagne</b> <b>Poulet à la catalane</b> <b>Purée de légumes</b> <b>Fromage</b> <b>Salade de fruits frais</b>	<b>Chou rouge vinaigrette</b> <b>Sauté de dinde au curry</b> <b>Pâtes</b> <b>Fromage</b> <b>Yaourt aux fruits</b>	<b>Salade western*</b> <b>Rôti de porc</b> <b>Carottes sautées</b> <b>Morbier</b> <b>Fondant au chocolat</b>	<b>Œuf sauce tomate</b> <b>Filet de poisson frais au citron</b> <b>Céréales gourmandes</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>
Semaine du 21 au 25 mars	<i>Lundi - Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	<b>Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise)</b> <b>Quiche provençale</b> <b>Salade verte</b> <b>Camembert</b> <b>Crème dessert au caramel (lait)</b>	<b>Concombre vinaigrette</b> <b>Emincé de bœuf</b> <b>Coquillettes</b> <b>Comté</b> <b>Compote de fruits</b>	<b>Salade de mâche aux crevettes</b> <b>Sauté de porc</b> <b>Duo carottes-pommes de terre</b> <b>Fromage</b> <b>Mousse au chocolat</b>	<b>Repas à thème Canada</b> 	<b>Salade de crudités au choix</b> <b>Filet de colin sauce hollandaise</b> <b>Riz</b> <b>Yaourt</b> <b>Fruit de saison</b>

\* Salade western : salade mêlée, tomates, poivron, maïs et persil

Viandes françaises Label rouge A.O.P. La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

Produit issu de l'agriculture biologique

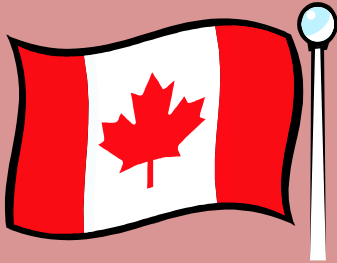
Choix des maternelles soulignés

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

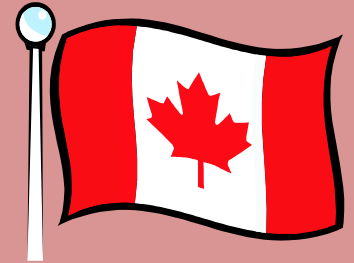
Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Jeudi 24 mars 2022



Repas à thème  
Canada



## Salade de Kentucky

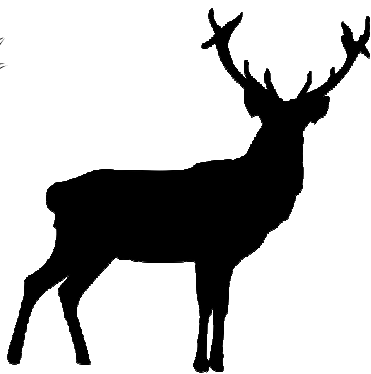
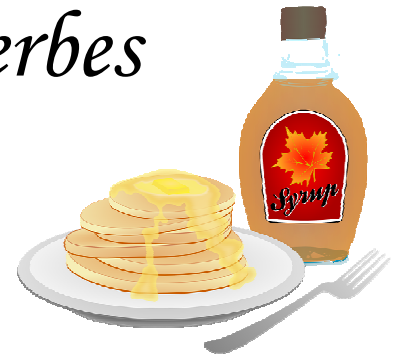
(chou, carottes, céleri, mayonnaise et dés de volaille)



☆☆☆

## Saumon sauce aux herbes

Riz  CERTIFIÉ  
AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



☆☆☆

## Reblochon

☆☆☆



## Tarte aux pommes à la cannelle



	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 28 mars au 1 <sup>er</sup> avril	<p><b>Betteraves mimosa</b> </p> <p><b>Gratin de pâtes à la tomate</b> </p> <p>Brie </p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Quiche lorraine</p> <p>Lieu noir au basilic</p> <p>Courgettes sautées</p> <p><b>Fromage blanc</b> </p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Salade de crudités</b> </p> <p>Emincé de volaille au curry </p> <p>Patate douce</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt</p>	<p>Légumes à la grecque</p> <p>Sauté de dinde au jus</p> <p><b>Semoule</b> </p> <p>Emmental</p> <p>Entremets (lait) </p>	<p><b>Salade de pâtes</b> </p> <p>Poulet rôti aux herbes </p> <p><b>Carottes persillées</b> </p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Fruit de saison</p>
Semaine du 04 au 08 avril	<p><b>Lundi</b></p> <p><b>Chou rouge vinaigrette</b> </p> <p>Merlu sauce ciboulette</p> <p><b>Semoule</b> </p> <p>Chèvre </p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Mardi – Repas végétarien</b></p> <p>Salade composée au choix</p> <p><b>Œufs à la florentine</b> </p> <p>Epinards</p> <p><b>Fromage</b> </p> <p>Tarte aux pommes </p>	<p><b>Mercredi</b></p> <p>Concombre à la crème</p> <p>Sauté de porc charcutière </p> <p><b>Coquillettes</b> </p> <p>Fromage</p> <p><b>Compote de fruits</b> </p>	<p><b>Jeudi</b></p> <p><b>Repas à thème Printemps</b></p> <p></p>	<p><b>Vendredi</b></p> <p>Tarte au fromage</p> <p>Sauté de bœuf aux herbes </p> <p>Ratatouille</p> <p><b>Fromage blanc</b> </p> <p>Fruit de saison</p>
Semaine du 11 au 15 avril	<p><b>Lundi – Repas végétarien</b></p> <p>Tomates mimosa</p> <p>Lasagnes aux légumes</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Mardi</b></p> <p><b>Chou blanc vinaigrette</b> </p> <p>Chipolatas</p> <p><b>Haricots verts</b> </p> <p><b>Fromage</b> </p> <p>Pain perdu</p>	<p><b>Mercredi</b></p> <p><b>Taboulé (semoule)</b> </p> <p><b>Emincé de dinde au curry</b> </p> <p>Poêlée printanière</p> <p>Fromage blanc</p> <p><b>Fruit de saison</b> </p>	<p><b>Jeudi</b></p> <p>Salade de crudités</p> <p>Filet de lieu frais sauce citron</p> <p><b>Riz pilaf</b> </p> <p>Fromage </p> <p><b>Fromage blanc au sucre</b> </p>	<p><b>Vendredi</b></p> <p><b>Carottes râpées vinaigrette</b> </p> <p>Rôti de porc aux herbes </p> <p><b>Purée de légumes</b> </p> <p>Camembert</p> <p><b>Compote de fruits</b> </p>
Semaine du 18 au 22 avril	<p><b>Lundi</b></p> <p>Férié </p>	<p><b>Mardi</b></p> <p><b>Concombre à la menthe</b> </p> <p>Emincé de porc au curcuma </p> <p>Purée de légumes</p> <p><b>Fromage</b> </p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p><b>Mercredi</b></p> <p>Salade espagnole (tomates, poivron et jambon)</p> <p>Poulet rôti au jus </p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage</p> <p><b>Riz au lait à la vanille</b> </p>	<p><b>Jeudi</b></p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p><b>Steak haché sauce tomate</b> </p> <p>Frites</p> <p><b>Fromage blanc</b> </p> <p>Salade de fruits frais </p>	<p><b>Vendredi – Repas végétarien</b></p> <p><b>Salade de crudités</b> </p> <p>Œufs durs béchamel</p> <p><b>Epinards</b> </p> <p>Edam</p> <p>Moelleux au chocolat</p>

*Repas à thème*  
*Pâques*

*Nid de carottes et œuf mimosa*

☆☆☆

*Parmentier de canard*

*Salade verte*





















☆☆☆

*Bleu d'Auvergne*

☆☆☆

*Douceur chocolatée*



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 25 au 29 avril	Salade verte au thon	Taboulé 	Salade de tomates	Salade de crudités	Œuf sauce tomate
	Escalope de dinde sauce tomate 	Sauté de bœuf au paprika 	Poulet rôti 	Filet de poisson beurre blanc	Pizza Margherita
	Quinoa 	Carottes Vichy 	Frites 	Petits pois	Salade verte
	Fromage blanc 	Fromage	Fromage 	Fromage	Fromage 
	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Tarte au citron	Fruit de saison 
Semaine du 02 au 06 mai	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de crudités	Concombre vinaigrette	Salade de tomates à l'échalote	Rouleau de jambon macédoine	Radis beurre
	Pâtes	Quiche aux légumes	Veau au curry	Rôti de porc à la moutarde 	Filet de poisson frais au beurre de sauge
	au jambon	Salade verte	Riz 	Pommes de terre vapeur 	Gratin de courgettes 
	Tomme de Savoie 	Fromage 	Fromage	Yaourt	Livarot 
Crème caramel (lait) 	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits 	Fruit de saison	Gâteau au yaourt	



Viandes françaises



Label rouge



A.O.P.



Produit issu de l'agriculture biologique

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

RESTAVAL - 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