

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi -	Vendredi - Repas végétarien
<b>Semaine du 30 août au 03 septembre</b>				<b>Betteraves vinaigrette</b> F <b>Steak haché</b> S <b>Coquillettes</b> E <b>Saint Paulin</b> F <b>Glace</b> S	<b>Melon</b> F <b>Couscous de légumes</b> (semoule, carottes, pois chiches, navets, courgettes...)  F E <b>Salade verte</b> F <b>Sainte Maure de Touraine</b> F <b>Compote de fruits</b> E
<b>Semaine du 06 au 10 septembre</b>	<b>Lundi - Repas végétarien</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	<b>Céleri rémoulade mimosa</b> F <b>Gratin de pâtes à la tomate</b> E <b>Tomme blanche</b> F <b>Yaourt</b> F	<b>Taboulé (semoule)</b> FE <b>Moussaka</b> FS <b>Saint Nectaire</b> F <b>Prunes</b> F	<b>Pizza reine</b> S <b>Rôti de dinde au jus</b> F <b>Ratatouille</b> F <b>Camembert</b> F <b>Poire</b> F	<b>Tomates mozzarella</b> F <b>Emincé de porc laqué</b> F <b>Petits pois</b> S <b>Fromage frais</b> F <b>Quatr-quarts</b> FE	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> F <b>Colin au citron</b> S <b>Céréales gourmandes</b> E <b>Sainte Maure de Touraine</b> F <b>Raisin</b> F
<b>Semaine du 13 au 17 septembre</b>	<b>Lundi</b>	<b>Mardi Repas végétarien</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	<b>Salade de blé</b> FE <b>Sauté de volaille aux épices</b> F <b>Carottes braisées</b> F <b>Yaourt</b> F <b>Pomme Golden</b> F	<b>Betteraves aux pommes</b> F <b>Risotto aux légumes</b> (riz, lentilles, courgettes, aubergines, oignons, crème, fromage)  FE <b>Pont l'Evêque</b> F <b>Cake au citron</b> F	<b>Pastèque</b> F <b>Saucisse grillée</b> F <b>Torsades</b> E <b>Pont l'Evêque</b> F <b>Yaourt aux fruits</b> F	<b>Rillettes de poisson</b> FE <b>Bœuf bourguignon</b> F <b>Haricots verts persillés</b> S <b>Brie</b> F <b>Prunes</b> F	<b>Salade de pâtes au surimi</b> FE <b>Lieu à la crème d'épices</b> F S <b>Epinards au beurre</b> S <b>Reblochon</b> F <b>Pastèque</b> F
<b>Semaine du 20 au 24 septembre</b>	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi Repas végétarien</b>
	<b>Concombre à la menthe</b> F <b>Chipolatas / Merguez</b> F <b>Frites</b> F <b>Saint Nectaire</b> F <b>Fromage blanc au miel</b> FE	<b>Salade de riz au thon</b> FE <b>Escalope de dinde à la normande</b> F <b>Courgettes sautées</b> F <b>Comté</b> F <b>Banane</b> F	<b>Chou rouge vinaigrette</b> F <b>Blanquette de volaille</b> F <b>Pommes de terre vapeur</b> F <b>Fromage frais aux herbes</b> F <b>Dés de pomme au four</b> F	<b>Salade composée</b> F <b>Rôti de porc au jus</b> F <b>Carottes poêlées</b> F <b>Camembert</b> F <b>Gâteau au yaourt</b> F E	<b>Tomates à l'échalote</b> F <b>Chili sin carne au riz</b> F E (poivrons, tomates, haricots rouges, maïs) <b>Saint Paulin</b> F <b>Kiwi</b> F

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

Viandes françaises Label rouge A.O.P.

**Produit issu de l'agriculture biologique**  
 La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

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 Label rouge

	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 27 septembre au 1<sup>er</sup> octobre</b>	Pâté de campagne F Hachis Parmentier  F S Salade verte F Fromage blanc F Poire F	<b>Repas à thème Périgord</b>	Céleri au fromage blanc mimosa F Galette bretonne (œuf et fromage) F Haricots beurre S Camembert  F Fruits au sirop E	Salade grecque * F Escalope de volaille milanaise  F Epinards  S Saint Nectaire  F Fondant au chocolat FE	Salade de pâtes mimosa  FE Emincé de porc aux champignons Roi rose F Poêlée de légumes F Mimolette F Pomme  F
<b>Semaine du 04 au 08 octobre</b>	Tomates vinaigrette F Rôti de porc aux épices  F Blé  E Tomme blanche F Compote pomme-banane E	<b>Mardi – Repas végétarien</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
		Feuilleté au fromage FS Omelette campagnarde F Carottes vapeur  F Yaourt sucré F Prunes F	Salade de chou blanc F Emincé de bœuf à la provençale  F S Petits pois  S Fromage fondu F Salade d'agrumes F	Salade de crudités F Lieu noir au persil F Pâtes  E Sainte Maure de Touraine  F Entremets au chocolat FE	Salade de riz  EF Poulet rôti  F Chou-fleur  S Saint Paulin F Ananas F
<b>Semaine du goût : Baies et graines</b>					
<b>Semaine du 11 au 15 octobre</b>	Velouté de légumes F Filet de colin sauce tartare S Haricots verts sautés S Camembert  F Fromage blanc au muesli EF	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi – Repas végétarien</b>
		Houmous de betteraves et pop-corn salé  F Rôti de volaille au jus  F Frites  F Fromage blanc  F Kiwi F	Endives à l'emmental et baies de goji F Sauté de bœuf aux épices douces  F Semoule  E Bleu  F Clafoutis aux fruits FE	Carottes râpées vinaigrette  F Emincé de porc au sésame Roi rose F Gratin de patate douce F Cantal  F Tarte aux pommes locales F	Salade de lentilles  E Crumble de légumes au fromage, graines de sarrasin, courge et pavot  E Tomme de Savoie  F Pomme golden  F
<b>Semaine du 18 au 22 octobre</b>	Salade strasbourgeoise * F Steak haché  S Brocolis S Camembert  F Clémentines F	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi – Repas végétarien</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
		Salade d'endives aux pommes F Tartiflette F Salade verte  F Bleu  F Compote de pommes E	Salade de chou-fleur F Tajine de légumes et pois chiches  FE Semoule et légumes  E Pont l'évêque  F Salade de fruits frais F	Salade au chèvre chaud F Bœuf bourguignon  F Carottes Vichy  F Fromage blanc F Tarte au citron FS	Velouté de poireaux F Filet de lieu aux cinq baies F Blé au jus  E Morbier  F Pomme locale  F

\* Salade grecque : tomates, concombre, fêta



Produit issu de l'agriculture biologique

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

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

\* Salade strasbourgeoise : pommes de terre, tomates, emmental, cervelas

F : frais / S : surgelés / E : épicerie



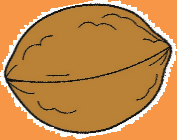
Viandes françaises



A.O.P

*Mardi 28 septembre 2021*

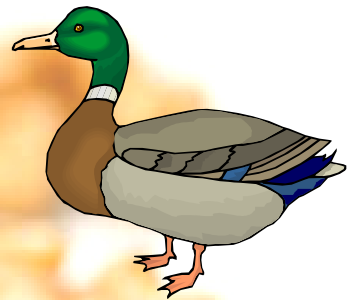
*Repas à thème*  
*Périgord*



*Salade de pommes de terre aux gésiers*

☆☆☆

*Saucisse de Montlouis*  
*sauce crème de marrons*



*Duo de haricots verts **BIO** et plats*



☆☆☆

*Pont l'Evêque*



☆☆☆

*Salade de fruits,*  
*sirop de pêche et menthe*



Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi - Halloween
du 25 au 29 octobre Centre de loisirs	Tomates vinaigrette F Escalope de volaille à la crème  F Riz  E Emmental F Compote de fruits E	Salade verte et croûtons F Lieu noir au curry F Courgettes sautées  F Saint Nectaire  F Gâteau au yaourt F E	Salade de crudités F Sauté de bœuf aux olives F Semoule  E Gouda F Orange F	Salade de pâtes aux œufs  F E Pizza tomates et féta F Salade verte F Petit suisse  F Salade de fruits frais F	Carottes râpées vinaigrette au ketchup  F Saucisse de Strasbourg F Purée de légumes F Pont l'Evêque  F Fromage blanc coulis mangue  F S
du 1 <sup>er</sup> au 05 novembre Centre de loisirs	Férié  F	Salade niçoise F S Poulet rôti aux herbes  F Courgettes poêlées F Yaourt F Banane au chocolat F E	Céleri rémoulade F E Sauté de porc chasseur  E Epinards à la crème F S Camembert  F Marbré crème anglaise F E	Salade de chou blanc et lardons F Poisson sauce bretonne S Haricots verts  S Comté  F Crème dessert pralinée et biscuit F	Vendredi – Repas végétarien Salade de crudités F Parmentier de lentilles corail F E et pommes de terre  F Saint Paulin F Compote de fruits  E
du 08 au 12 novembre	Lundi – Repas végétarien Céleri vinaigrette F Œufs brouillés campagnards  F Salade verte F Morbier  F Entremets au lait BIO de Verneuil  FE	Mardi Carottes râpées vinaigrette  F Chipolatas F Semoule et légumes  F E Yaourt F Banane F	Mercredi Rillettes F Colin à l'armoricaine S Gratin de légumes F Tomme noire F Riz au lait à la vanille  F E	Jeudi Férié	Vendredi Potage de légumes F Poulet aux épices  F Frites F Comté F Pomme  F
du 15 au 19 novembre	Lundi Crêpe au fromage S Emincé de volaille à l'indienne  F Haricots verts sautés  S Fromage blanc  F Clémentines F	Mardi Repas à thème Italie	Mercredi – Repas végétarien Potage de légumes F Quiche au fromage F S Salade verte F Yaourt sucré F Dés de pommes au caramel  F	Jeudi Salade verte et jambon  F Lieu à la tomate F Carottes braisées  F Camembert  F Gâteau au chocolat FE	Vendredi Salade italienne *  FE Estouffade de bœuf  F Epinards au jus  S Saint Nectaire  F Poire F

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

\* Salade italienne : pâtes, tomates, mozzarella, thon, basilic



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 Label rouge A.O.P.



## *Salade italienne*

*(salade verte, tomates, oignons, mozzarella et poivron)*

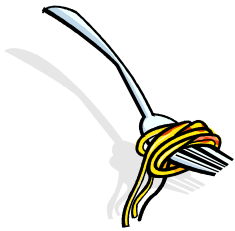
☆☆☆



## *Escalope de dinde à la milanaise*

## *Spaghettis à la tomate*

☆☆☆



## *Fromage*

☆☆☆

## *Panna cotta au lait BIO*





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
<i>Semaine du 22 au 26 novembre</i>	Pizza au fromage S Poulet au thym Petits pois Saint Nectaire Orange F	Scarole aux crevettes FS Sauté de porc au miel et citron F Flageolets Camembert Entremets à la vanille (lait BIO)  FE	Taboulé (semoule BIO)  FE Saucisse de volaille F Gratin de patate douce F Emmental F Duo banane-clémentine F	Potage de lentilles  F Lasagnes E aux légumes F Reblochon Yaourt sucré F	Carottes râpées vinaigrette  F Brandade de poisson FS Salade verte F Bleu Pomme  F
<i>Semaine du 29 novembre au 03 décembre</i>	Pâté de campagne F Rôti de dinde à la créole F Riz pilaf  E Comté Banane F	Salade de céleri F Longe de porc rôtie et son jus d'herbes F Carottes persillées  F Coulommiers F Flan pâtissier (lait BIO)  FS	Salade de chou rouge  F Tajine de bœuf Semoule  E Cantal Salade d'oranges F	Salade d'endives aux noix FE Œufs durs béchamel F Chou-fleur  F Bleu Moelleux au chocolat F	Potage au potiron F Filet de lieu beurre blanc FE Céréales gourmandes  E Sainte Maure de Touraine Fromage blanc sucré  F
<i>Semaine du 06 au 10 décembre</i>	Velouté de légumes F Cuisse de poulet grillé aux herbes Frites F Emmental  F Poire F	<b>Mardi – Repas végétarien</b> Salade de crudités F Curry de légumes et pois chiches FE Riz  E Cantal Compote pomme-cannelle E	<b>Mercredi</b> Pâté de campagne F Pot-au-feu Légumes du pot  F Saint Paulin F Semoule au lait à la vanille  FE	<b>Jeudi</b> Carottes râpées au citron  F Filet de merlu sauce nantua F Haricots verts  S Yaourt F Gâteau au yaourt F	<b>Vendredi</b> Betteraves vinaigrette  F Spaghettis  E à la bolognaise Pont l'Evêque Clémentines F
<i>Semaine du 13 au 17 décembre</i>	Salade de pâtes au thon  FE Jambon braisé F Flan de légumes  F Sainte Maure de Touraine Fromage blanc aux fruits rouges  FS	<b>Mardi</b> Potage de légumes F Sauté de bœuf aux oignons Riz  E Camembert  F Orange F	<b>Mercredi – Repas végétarien</b> Quiche au fromage FS Risotto aux légumes d'hiver FE Salade verte  F Mimolette F Clémentines F	<b>Jeudi</b> <b>Repas de fin d'année</b> 	<b>Vendredi</b> Salade de crudités F Filet de poisson S Pâtes  E Fromage F Compote de fruits E

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

Viandes françaises

Label rouge

A.O.P.

Produit issu de l'agriculture biologique

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

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis  
 RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautas - 37210 Rochecorbon