




















































	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 02 au 06 janvier	Fermé 	Potage de légumes Egrené de bœuf à la tomate  Coquillettes  Fromage Fruit de saison 	Carottes râpées vinaigrette Filet de poisson du jour et citron Gratin de potiron Cantal  Semoule au lait au caramel 	Endives et lardons Emincé de dinde au curry  Chou-fleur à la béchamel Fromage  Galette des rois à la frangipane 	Betteraves mimosa  Gratin de pommes de terre au fromage  Salade verte Fromage blanc Fruit de saison 
Semaine du 09 au 13 janvier	Rillettes Sauté de dinde à la paysanne  Semoule  Morbier Pomme 	Potage cultivateur Gratin de haricots blancs  et carottes  Yaourt Kiwi	Salade de riz  Filet de colin aux herbes Haricots beurre Fromage  Crème au chocolat	Potage Esaü (lentilles) Filet de dinde rôti  Petits pois  Saint Nectaire  Fruit de saison	Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise) Steak haché  Tortis  Pont l'Evêque  Fromage blanc au sucre
Semaine du 16 au 20 janvier	Lundi – Repas végétarien	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage de légumes  Tarte au Sainte Maure de Touraine  Salade verte Fromage blanc  Fruit de saison	Salade verte au maïs Poulet rôti  Frites Fromage de ferme locale Yaourt aromatisé	Céleri rémoulade Rôti de porc au paprika  Purée de légumes  Bleu d'Auvergne  Fromage blanc sucré 	Salade de blé  Poisson du jour sauce hollandaise Epinards Camembert Fruit de saison 	Repas à thème Nouvel an chinois 
Semaine du 23 au 27 janvier	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi 	Jeudi	Vendredi
	Salade d'endives aux noix Sauté de porc  Semoule parfumée  Brie Compote de pommes 	Chou blanc au curry Pâtes  à la bolognaise de lentilles Tomme de Savoie  Mousse au caramel 	Feuilleté au fromage Emincé de bœuf sauce normande  Haricots verts  Yaourt sucré Fruit de saison 	Salade de crudités  Filet de lieu noir frais Dugléré Chou-fleur à la béchamel (lait)  Sainte Maure de Touraine  Moelleux au chocolat	Sardines et beurre Escalope de volaille  Gratin de brocolis Fromage Banane sauce chocolat

Restaurant scolaire  
d'Ardentes

Vendredi 20 janvier 2023

**REPAS A THÈME  
NOUVEL AN CHINOIS**

**Salade chinoise** (carottes, soja et crevettes)

\*\*\*

**Sauté de volaille  
au gingembre et orange**



**Riz cantonais**

\*\*\*

**Fromage**

\*\*\*

**Clafoutis ananas et noix de coco**



Semaine du 30 janvier au 03 février	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi – Chandeleur</b>	<b>Vendredi – Repas végétarien</b>
	Bouillon de tomate vermicelle Sauté de poulet Riz Fromage blanc Fruit de saison	Mâche et croûtons Rôti de veau Haricots blancs Cantal Compote de fruits	Pâtes au surimi Sauté de porc aux quatre épices Purée de légumes Sainte Maure de Touraine Salade de fruits frais	Carottes râpées vinaigrette Emincé de bœuf aux épices Petits pois Saint Nectaire Crêpe au chocolat	Taboulé libanais Œufs gratinés Gratin d'épinards Fromage Mousse au chocolat
Semaine du 06 au 10 février	<b>Lundi</b>	<b>Mardi – Repas végétarien</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	Betteraves vinaigrette Coquillettes à la bolognaise Pont l'Evêque Yaourt aromatisé	Salade de chou rouge Tajine végétarien (pois chiches et légumes) Semoule Tomme blanche Salade de fruits frais	Saucisson sec Poulet rôti Purée de légumes Yaourt Fruit de saison	Repas à thème Périgord	Pizza garnie Emincé de bœuf à la texane Petits pois Fromage Ananas
Semaine du 13 au 17 février Centre de loisirs	<b>Lundi – Repas végétarien</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi - Pique-nique</b>
	Carottes râpées vinaigrette Omelette Frites Fromage Fruit de saison	<b>Repas savoyard</b> Plat façon raclette Salade verte Fromage blanc sucré	Salade cocktail (pommes de terre, tomates, œuf, maïs) Rôti de dinde charcutière Chou-fleur Mimolette Gâteau au yaourt	Salade de carottes et maïs Escalope de volaille sauce poulette Haricots verts Edam Flan pâtissier (lait)	Sandwich crudités et dinde Pain de mie et fromage Chips Moelleux au chocolat Pomme – Compote de fruits Eau
Semaine du 20 au 24 février Centre de loisirs	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi – Repas végétarien</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi - Pique-nique</b>
	Salade de crudités Longe de porc rôtie au jus Frites Fromage Yaourt aux fruits	Salade verte et croûtons Steak haché sauce échalote Haricots verts Tomme blanche Beignet de Mardi gras	Carottes râpées au citron Quiche au Saint Nectaire Salade verte Fromage blanc Fruit de saison	Salade de riz Poisson frais au pistou Brocolis à la béchamel Camembert Salade de fruits frais	Sandwich jambon beurre Pain de mie et fromage Chips Gâteau sec Banane – Compote de fruits Eau



# *Restaurant scolaire d'Ardenes*



*Jeudi 09 février 2022*



## *Repas à thème Périgord*

*Salade verte, noix et chèvre*

☆☆☆

*Cassoulet*

☆☆☆

*Fromage*

☆☆☆

*Flan au caramel*



	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
<b>Semaine du 27 février au 03 mars</b>	<b>Velouté Dubarry (chou-fleur)</b> Chili sin carne (haricots rouges, poivrons et tomates) Riz Sainte Maure de Touraine Fruit de saison	<b>Carottes à la coriandre</b> Tajine de poulet Légumes couscous Fromage Moelleux au chocolat	<b>Salade de crudités</b> Bœuf au paprika Duo de légumes Fromage Clafoutis	Tarte au fromage Œufs brouillés Haricots beurre Yaourt Compote de pommes	<b>Potage Saint Germain (pois cassés)</b> Filet de poisson frais à l'américaine Brocolis béchamel Fromage Fruit de saison	
<b>Semaine du 06 au 10 mars</b>	Lundi Salade de pâtes Blanquette de poisson aux épices Carottes vichy Fromage Fruit de saison	Mardi Pizza au fromage Pignons de poulet Petits pois Fromage blanc Banane	Mercredi Salade de riz Sauté de bœuf sauce tomate Haricots verts Saint Nectaire Yaourt aux fruits	Jeudi – Repas végétarien Salade de betteraves Mijoté de lentilles et patate douce Munster Fruit de saison	Vendredi Sardines beurre Sauté de dinde aux champignons Carottes sautées Emmental Fondant aux pommes	
<b>Semaine du 13 au 17 mars</b>	Lundi – Repas végétarien Radis beurre Parmentier de lentilles corail Salade verte Brie Fruit de saison	Mardi Pâté de campagne Poulet à la catalane Purée de légumes Fromage Salade de fruits frais	Mercredi Chou rouge vinaigrette Emincé de bœuf Pâtes Fromage Mousse au chocolat	Jeudi Salade western (salade mêlée, tomates, poivron, maïs et persil) Rôti de porc Carottes sautées Morbier Gâteau au yaourt	Vendredi Œuf sauce tomate Filet de poisson frais au citron Céréales gourmandes Fromage Fruit de saison	
<b>Semaine du 20 au 24 mars</b>	Lundi Salade de mâche aux crevettes Sauté de porc Duo carottes-pommes de terre Fromage Fruit de saison	Mardi - Repas végétarien Chou blanc râpé mayonnaise Quiche provençale Salade verte Camembert Crème dessert au caramel (lait)	Mercredi Concombre vinaigrette Sauté de dinde au curry Coquillettes Comté Compote de fruits	Jeudi <b>Repas à thème Scandinavie</b>		Vendredi Salade de crudités Filet de colin sauce hollandaise Riz Yaourt Fruit de saison

Jeudi 23 mars 2022

Repas à thème  
*Scandinavie*



*Rillettes de poisson sur toast*



☆☆☆

*Ragoût de bœuf*



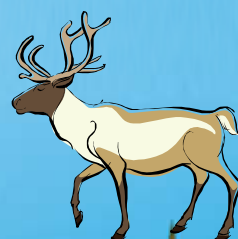
*Pommes de terre vapeur  
et carottes*

☆☆☆

*Fromage*

☆☆☆

*Fromage blanc à la confiture*



Semaine du 27 au 31 mars	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Betteraves mimosa Gratin de pâtes à la tomate Brie Compote de fruits	Quiche lorraine Lieu noir au basilic Courgettes sautées Fromage blanc Fruit de saison	Salade de crudités Emincé de volaille au curry Patate douce Fromage Yaourt aromatisé	Légumes à la grecque Sauté de dinde au jus Semoule Emmental Entremets (lait)	Salade de pâtes Poulet rôti aux herbes Carottes persillées Pont l'Evêque Fruit de saison
Semaine du 03 au 07 avril	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Chou rouge vinaigrette Merlu sauce ciboulette Semoule Chèvre Fruit de saison	Salade composée Œufs à la florentine Epinards Fromage Tarte aux pommes	Concombre à la crème Sauté de porc charcutière Coquillettes Fromage Compote de fruits	<b>Repas de Printemps</b>	Tarte au fromage Sauté de bœuf aux herbes Ratatouille Fromage blanc Fruit de saison
Semaine du 10 au 14 avril	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi – Repas végétarien</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Férié	Taboulé (semoule) Emincé de dinde au curry Poêlée printanière Fromage blanc Fruit de saison	Tomates mimosa Lasagnes aux légumes Salade verte Fromage Fruit de saison	Salade de crudités Filet de lieu sauce citron Riz pilaf Fromage Fromage blanc au sucre	Carottes râpées vinaigrette Rôti de porc aux herbes Purée de légumes Camembert Compote de fruits
Semaine du 17 au 21 avril  Centre de loisirs	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi – Repas végétarien</i>
	Chou blanc vinaigrette Chipolatas Haricots verts Fromage Pain perdu	Concombre à la menthe Emincé de porc au curcuma Petits pois Fromage Yaourt aromatisé	Salade espagnole (tomates, poivron et jambon) Poulet rôti au jus Haricots verts Fromage Riz au lait à la vanille	Betteraves vinaigrette Steak haché sauce tomate Frites Fromage blanc Salade de fruits frais	Salade de crudités Œufs durs béchamel Epinards Edam Moelleux au chocolat

*Restaurant scolaire d'Ardenes*

*Jeudi 06 avril 2023*

*Repas à thème*

*Printemps*

*Œuf mimosa*

☆☆☆

*Blanquette de dinde*



*Riz et petits légumes*

☆☆☆

*Fromage*

☆☆☆

*Surprise chocolatée*





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
<b>Semaine du 24 au 28 avril</b>  <i>Centre de loisirs</i>	Rillettes  Steak haché  Haricots beurre  Fromage blanc  Fruit de saison	Salade de crudités  <b>Pâtes</b>  au jambon  Tomme de Savoie  Crème caramel (lait)	Salade de tomates  Poulet rôti  Frites  Fromage  Yaourt aromatisé	Salade de crudités  Filet de poisson beurre blanc  Petits pois  Fromage  Tarte au citron	Œuf sauce tomate  Pizza Margherita  Salade verte  <b>Fromage</b>  <b>Fruit de saison</b>
	<b>Semaine du 1<sup>er</sup> au 05 mai</b>	Lundi – Férié	Mardi – Repas végétarien  Concombre vinaigrette  Quiche aux légumes  Salade verte  <b>Fromage</b>  Fruit de saison	Mercredi  Salade de tomates à l'échalote  Veau au curry  <b>Riz</b>  Fromage  <b>Fromage blanc aux fruits</b>	Jeudi  Rouleau de jambon macédoine  <b>Rôti de porc à la moutarde</b>  <b>Pommes de terre vapeur</b>  Yaourt  Fruit de saison



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

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