















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
<i>Semaine du 08 au 12 janvier</i>	Potage de légumes Saucisse fumée à la tomate Coquillettes  Fromage  Fruit de saison  	Salade de riz Cordon bleu  Petits pois Fromage Liégeois	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 
<i>Semaine du 15 au 19 janvier</i>	<i>Lundi – Repas végétarien</i> Potage de légumes  Tarte au chèvre Salade verte Fromage blanc  Fruit de saison	<i>Mardi</i> Salade verte au maïs Poulet rôti   Frites Saint Paulin Entremets	<i>Mercredi</i> Céleri rémoulade Rôti de porc au paprika  Purée de légumes  Tomme grise Fromage blanc sucré 	<i>Jeudi</i> Salade de blé  Poisson du jour sauce hollandaise Epinards Camembert Fruit de saison 	<i>Vendredi</i> Repas à thème Galettes Party 
<i>Semaine du 22 au 26 janvier</i>	<i>Lundi</i> Salade d'endives aux noix Sauté de porc  Semoule parfumée  Brie Compote de pommes 	<i>Mardi – Repas végétarien</i> Chou blanc au curry Pâtes  à la bolognaise de lentilles Tomme de Savoie  Mousse au caramel 	<i>Mercredi</i> Feuilleté au fromage Boulettes de bœuf sauce normande  Haricots verts  Yaourt sucré Fruit de saison 	<i>Jeudi</i> Salade de crudités  Filet de lieu noir frais Dugléré Chou-fleur à la béchamel (lait)  Sainte Maure de Touraine  Moelleux au chocolat	<i>Vendredi</i> Rillettes de poisson Escalope de volaille  Gratin de brocolis Fromage Banane sauce chocolat



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



Restaurant scolaire d'Ardentes



Galettes Party

Vendredi 19 janvier 2024

Salade de crudités

Galette bretonne

Haricots verts

Fromage

Crêpe au sucre

Restauval



Restaurant scolaire d'Ardentes



Semaine de l'agriculture

Jeudi 08 février 2024

Salade paysanne

Tartiflette

Salade verte

Fromage blanc

Tarte aux pommes

Restauval

Semaine du 26 février au 1 ^{er} mars Centre de loisirs	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi - Pique-nique</i>
	Velouté Dubarry (chou-fleur) Chili sin carne (haricots rouges, poivrons et tomates) Riz Chèvre Fruit de saison	Carottes à la coriandre Tajine de poulet Légumes couscous Fromage Moelleux au chocolat	Salade de crudités Steak haché Duo de légumes Fromage Clafoutis	Potage Saint Germain (pois cassés) Filet de poisson frais à l'américaine Brocolis béchamel Fromage Fruit de saison	Sandwich jambon beurre Pain de mie et fromage Chips Gâteau sec Banane – Compote de fruits Eau
Semaine du 04 au 08 mars Centre de loisirs	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi - Pique-nique</i>
	Salade de pâtes Blanquette de poisson aux épices Carottes vichy Fromage Fruit de saison	Repas savoyard Plat façon raclette Salade verte Fromage blanc sucré	Salade de riz Paupiette de veau sauce tomate Haricots verts Saint Nectaire Yaourt aux fruits	Salade de betteraves Gratin de haricots blancs et patate douce Munster Fruit de saison	Sandwich crudités et dinde Pain de mie et fromage Chips Moelleux au chocolat Pomme – Compote de fruits Eau
Semaine du 11 au 15 mars	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Radis beurre Parmentier de lentilles corail Salade verte Brie Fruit de saison	Pâté de campagne Poulet à la catalane Purée de légumes Fromage Salade de fruits frais	Salade western (salade mêlée, tomates, poivron, maïs et persil) Rôti de porc Carottes sautées Morbier Gâteau au yaourt	Repas à thème Fête Holi - Inde 	Œuf sauce tomate Filet de poisson frais au citron Semoule Fromage Fruit de saison
Semaine du 18 au 22 mars	<i>Lundi</i>	<i>Mardi - Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Salade verte, croûtons et emmental Sauté de porc Duo carottes-pommes de terre Fromage Fruit de saison	Chou blanc râpé mayonnaise Quiche provençale Salade verte Camembert Crème dessert au caramel (lait)	Concombre vinaigrette Sauté de dinde au curry Coquillettes Comté Compote de fruits	Salade de blé Steak haché de veau Petits pois Fromage Mousse au chocolat	Salade de crudités Filet de colin sauce hollandaise Riz Yaourt Fruit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

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

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



Restaurant scolaire d'Ardentes



Fête Holi

Jeudi 14 mars 2024

Raita de concombre

Poulet massala



Riz

Fromage

Fromage blanc au coulis

Restauval

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 25 au 29 mars	<p>Betteraves mimosa </p> <p>Gratin de pâtes à la tomate </p> <p>Brie</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Quiche lorraine</p> <p>Lieu noir au basilic</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de crudités </p> <p> Emincé de volaille au curry </p> <p>Patate douce</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Repas à thème</p> <p>Chasse aux œufs</p>	<p>Salade de pâtes </p> <p> Poulet rôti aux herbes </p> <p>Carottes persillées </p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Fruit de saison</p>
Semaine du 1 ^{er} au 05 avril	<p>Lundi</p> <p>Férié</p>	<p>Mardi</p> <p>Chou rouge vinaigrette </p> <p>Merlu sauce ciboulette</p> <p>Semoule </p> <p>Chèvre </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mercredi</p> <p>Légumes à la grecque</p> <p>Sauté de dinde au jus </p> <p>Semoule </p> <p>Emmental</p> <p>Entremets (lait) </p>	<p>Jeudi – Repas végétarien</p> <p>Salade composée</p> <p>Œufs à la florentine </p> <p>Epinards</p> <p>Fromage </p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Vendredi</p> <p>Tarte au fromage</p> <p>Sauté de bœuf aux herbes </p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruit de saison</p>
Semaine du 08 au 12 avril	<p>Lundi</p> <p>Concombre à la crème</p> <p> Sauté de porc charcutière </p> <p>Coquillettes </p> <p>Fromage</p> <p>Compote de fruits </p>	<p>Mardi</p> <p>Taboulé (semoule) </p> <p> Emincé de dinde au curry </p> <p>Poêlée printanière</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Mercredi – Repas végétarien</p> <p>Tomates mimosa</p> <p>Lasagnes aux légumes</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Jeudi</p> <p>Salade de crudités</p> <p>Filet de lieu sauce citron</p> <p>Riz pilaf </p> <p>Fromage </p> <p>Fromage blanc au sucre </p>	<p>Vendredi</p> <p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p> Rôti de porc aux herbes </p> <p>Purée de légumes </p> <p>Camembert</p> <p>Compote de fruits </p>
Semaine du 15 au 19 avril	<p>Lundi</p> <p>Chou blanc vinaigrette </p> <p>Chipolatas</p> <p>Haricots verts </p> <p>Fromage </p> <p>Pain perdu</p>	<p>Mardi</p> <p>Concombre à la menthe </p> <p> Emincé de porc au curcuma </p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage </p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Mercredi</p> <p>Salade espagnole (tomates, poivron et jambon)</p> <p>Poulet rôti au jus </p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage</p> <p>Riz au lait à la vanille </p>	<p>Jeudi</p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate </p> <p>Frites</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Vendredi – Repas végétarien</p> <p>Salade de crudités </p> <p>Œufs durs béchamel</p> <p>Epinards </p> <p>Edam</p> <p>Moelleux au chocolat</p>



Viandes françaises



Label rouge



A.O.P.



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

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

Produit issu de l'agriculture biologique

Choix des maternelles soulignés

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



Restaurant scolaire d'Ardentes



Chasse aux œufs

Jeudi 28 mars 2024

Œuf mimosa



Paupiette de veau

Printanière de légumes

Fromage

Moelleux au chocolat

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 22 au 26 avril Centre de loisirs	Rillettes	Salade de crudités	Salade de tomates	Salade de crudités	Œuf sauce tomate
	Cordon bleu	Pâtes 	 Poulet rôti 	Filet de poisson beurre blanc	Pizza Margherita
	Haricots beurre	au jambon	Frites	Petits pois	Salade verte
	Fromage blanc	Tomme de Savoie 	Fromage 	Fromage	Fromage 
	Fruit de saison	Crème caramel (lait) 	Yaourt aromatisé 	Tarte au citron	Fruit de saison 
Semaine du 29 avril au 03 mai Centre de loisirs	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Concombre vinaigrette	Salade de tomates à l'échalote		Rouleau de jambon macédoine	Radis beurre
	Quiche aux légumes	Paupiette de veau		 Rôti de porc à la moutarde 	Filet de poisson frais au beurre de sauge
	Salade verte	Riz 	Férié	Pommes de terre vapeur 	Gratin de courgettes 
	Fromage 	Fromage		Yaourt	Livarot 
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

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