

Semaine du 04 au 08 janvier	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage Crécy Steak haché sauce tomate Pépinettes Fromage au choix Corbeille de fruits	Rillettes de poisson Emin� de volaille au curry Julienne de légumes Fromage au choix Semoule au caramel	Salade du Chef (salade, jambon, emmental) Rôti de veau forestier Petits pois Fromage Crumble aux fruits	Rémoulade de champignons Filet de poisson pané et citron Purée de potiron Fromage au choix Galette des rois à la frangipane	Betteraves vinaigrette Tartiflette Salade verte Petit suisse Corbeille de fruits
Semaine du 11 au 15 janvier	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes au citron et huile d'olive Rôti de porc charcutière Haricots verts persillés Fromage au choix Duo de crème vanille/chocolat et madeleine	Velouté Dubarry (chou-fleur) Bœuf bourguignon Pommes de terre vapeur Fromage au choix Mandarine	Salade mêlée Emin� de dinde à l'indienne Semoule madras (raisins, amandes) Fromage Entremets vanille	Quiche lorraine Pavé de saumon vapeur Epinards à la crème Yaourt Corbeille de fruits	Concombre vinaigrette Pâtes à la carbonara Fromage au choix Pêche au sirop et coulis de fruits rouges
Semaine du 18 au 22 janvier	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage cultivateur Rougail saucisse Riz Fromage au choix Kiwi	Tomates et cœurs de palmier Omelette au jambon Carottes sautées Fromage blanc Moelleux au citron	Terrine de campagne cornichon Noix de joue de porc confite Printanière de légumes Yaourt nature Fruits	Chou rouge aux pommes Emin� de veau sauce moutarde Pommes de terre sautées Fromage au choix Compote pomme fraise	Salade de m�che aux lardons et croûtons Filet de poisson Purée de c�leri Fromage au choix Liégeois au chocolat
Semaine du 25 au 29 janvier	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Pomelos au sucre roux Poulet grillé au thym Petits pois Fromage au choix Yaourt au choix	Pizza au fromage Filet de colin à la vanille Poêlée de légumes Fromage au choix Corbeille de fruits	Mesclun de salade aux crevettes Escalope de volaille à la tomate Blé poêlé Fromage Poire au chocolat	Potage de légumes Croissant au jambon Salade composée Petit suisse Fruits	Carottes râpées Carbonade de bœuf Pâtes Fromage au choix Clafoutis

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN



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

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

 Produit issu de l'agriculture biologique

Laura LE GUENNEC Diététicienne

Semaine du 1 ^{er} au 05 février	Lundi	Mardi - <i>Chandeleur</i>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Rillettes Blanquette de veau Riz Fromage au choix Salade de fruits	Céleri râpé Dos de colin à l'oseille Julienne de légumes Yaourt Crêpe au chocolat	Feuilleté au fromage Steak haché sauce normande Carottes Fromage Fruit	Salade de pommes de terre Emincé de porc au curry Haricots beurre à la provençale Fromage au choix Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Betteraves au vinaigre de framboise Tagliatelles au saumon Fromage au choix Mousse au chocolat
Semaine du 08 au 12 février Centre de loisirs	Lundi – <i>Nouvel an chinois</i>	Mardi – <i>Mardi gras</i>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de soja pékinoise Sauté de porc sauce aigre douce Riz cantonais Fromage au choix Flan coco	Salade de carottes Emincé de volaille sauce poulette Poêlée arlequin Fromage au choix Beignet au choix	Salade périgourdine (marrons, noix) Pizza jambon-fromage Salade verte Fromage Compote de fruit	Bouillon de volaille vermicelle Sauté de bœuf au paprika Pommes de terre rissolées Fromage au choix Salade de fruits à la grenadine	Taboulé libanais Colin à la nantaise Purée d'épinards Fromage au choix Fruit de saison
Semaine du 15 au 19 février Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Soupe de légumes Joue de porc au miel Céréales gourmandes Fromage au choix Yaourt aux fruits	Salade de chou blanc Veau Marengo Haricots verts Fromage au choix Crème caramel	Roulé de jambon et salade Bœuf haché Petits pois-carottes Fromage Fruit	Saucisson sec Brandade de poisson Salade verte Yaourt Orange sanguine	Salade de maïs Blanquette de volaille Légumes du pot Fromage au choix Clafoutis aux fruits
Semaine du 22 au 26 février	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Velouté Dubarry Chili con carne Riz basmati Fromage au choix Corbeille de fruits	<i>Repas à thème</i> <i>La Louisiane</i>	Salade de crudités Bœuf à la Stroganoff Coquillettes Fromage Gratin de fruits	Tarte au fromage Veau milanaise Pommes de terre sautées Fromage blanc Fruit	Charcuterie Filet de colin à l'américaine Flan de légumes Fromage au choix Riz au lait

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN



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



Produit issu de l'agriculture biologique

RESTAIVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon

Laura LE GUENNEC Diététicienne

*Restaurant scolaire
d'Ardentes*



*Repas à thème
La Louisiane
Mardi 23 février 2016*

Salade cajun

☆☆☆

Blanc de poulet à la louisianaise

☆☆☆

Méli-mélo de légumes

☆☆☆

Fromage

☆☆☆

Tarte au chocolat et noix de pécan



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 29 février au 04 mars	Potage à la citrouille Filet de volaille au romarin Tortis au beurre Fromage au choix Orange	Concombre à la crème Steak haché de bœuf Poêlée de légumes verts Petit suisse Pâtisserie	Tomate accordéon (œuf/mozzarella) Rôti de veau Frites Fromage Yaourt aux fruits	Pizza du Chef Filet de lieu aux amandes Haricots beurre basquaise Fromage au choix Œufs à la neige	Salade et croûtons Choucroute alsacienne Pommes de terre vapeur Fromage au choix Fruit de saison
Semaine du 07 au 11 mars	Consommé parisienne Feuilleté de la mer Pépinettes Fromage au choix Duo ananas/kiwi	Rillettes de saumon Filet de volaille braisé Brunoise de légumes Fromage au choix Pâtisserie	Carottes râpées vinaigrette Kefta d'agneau Boulgour Fromage Salade de fruits frais	Salade cocktail * Sauté de porc aigre doux Jardinière de légumes Yaourt Corbeille de fruits	Chou blanc Agneau rôti au jus Purée de pommes de terre Fromage au choix Petits suisses sucrés
Semaine du 14 au 18 mars	Radis beurre Fricassée de poisson aux épices Boulgour Fromage au choix Pomme au four	Salade western * Poulet rôti au jus Carottes sautées Yaourt Millefeuille	Salade de riz Paupiette de veau aux champignons Petits pois Fromage Fruits	Potage de légumes Jambon grillé Mojettes de Vendée Fromage au choix Corbeille de fruits	Salade de pâtes à l'italienne Sauté de bœuf bourguignon Haricots verts persillés Fromage au choix Banane sauce chocolat
Semaine du 21 au 25 mars	Salade d'avocat Blanquette de veau Pommes noisettes Petit suisse Fruits	Salade de pépinettes aux petits pois Filet de poisson au citron Brocolis vapeur Fromage au choix Pot de crème spéculoos	Salade composée Moussaka de bœuf Riz créole Fromage Duo de fruits	Clafoutis aux tomates cerise Fricassée de lapin aux champignons Légumes printaniers Fromage Panna cotta, compotée de fraise	Œuf mimosa Emincé de dinde au curry Céréales gourmandes Fromage au choix Assortiment de fruits

* Salade cocktail : pommes de terre, tomates, œuf, maïs et sauce cocktail

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

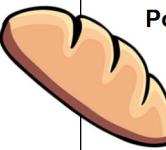


La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
 RESTAIVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon
 Laura LE GUENNEC Diététicienne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 28 mars au 1^{er} avril	Férié 	Salade de concombre et maïs Quiche provençale au thon Salade verte Fromage au choix Fruits	Salade marina (carottes, betteraves et pomme) Sauté de dinde aux olives Duo poireaux-pommes de terre Fromage Roulé à la fraise 	Céleri râpé à l'orange Noix de joue de porc Purée de carottes Fromage Fromage blanc au miel	Soupe à l'oignon et croûtons Filet de colin sauce hollandaise Riz créole Fromage au choix Fruits
Semaine du 04 au 08 avril <i>Centre de loisirs</i>	Radis beurre Rôti de porc Flan de légumes Fromage au choix Semoule au lait	Feuilleté au fromage Pavé de hoki au basilic Clafoutis de courgettes à la menthe Fromage au choix Pêche au sirop et coulis de fruits rouges	Salade de maïs Hachis Parmentier Salade verte Fromage Faisselle au sucre 	Rillettes Veau Marengo Petits pois Fromage blanc Ananas 	Salade mêlée, jambon et emmental Couscous Semoule et ses légumes Fromage au choix Corbeille de fruits
Semaine du 11 au 15 avril <i>Centre de loisirs</i>	Poireaux vinaigrette Sauté de bœuf aux olives Pâtes au pistou Yaourt Salade de fruits 	Crudités variées Œufs brouillés à la portugaise Salade verte Fromage au choix Gâteau au yaourt	Salade composée Escalope de dinde normande Flageolets Fromage Compote de fruit 	Carottes râpées vinaigrette Emincé de porc à la tomate Pommes de terre vapeur Petit suisse Corbeille de fruits	Salade de riz Saumon à la crème de ciboulette Chou-fleur persillé Fromage au choix Entremets
Semaine du 18 au 22 avril	Concombre à la crème Blanquette de veau Semoule Fromage Compote de fruits	Repas à thème La Grèce 	Pizza du chef Rôti de bœuf au jus Carottes Vichy Fromage Fruit 	Salade de tomates Thon basquaise Polenta crémeuse Fromage Mousse au chocolat 	Betteraves mimosa Chipolatas Pommes de terre sautées Fromage Fruit de saison



Restaurant scolaire d'Ardenes



Repas à thème

La Grèce



Mardi 19 avril 2016



Légumes à la grecque

Keftedes

(boulettes de bœuf au citron)

Briam

(gratin de légumes)

Fromage

Loukoumades

(beignet cannelle-miel)

