




	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 29 août au 02 septembre</b>	Fermé 	Fermé	Fermé	 Betteraves vinaigrette Salade de maïs Boulettes de bœuf sauce tomate Frites Fromage fondu Compotes de fruits variées	Assortiment de melons Merlu sauce citron Semoule Emmental Kiwi Pomme
<b>Semaine du 05 au 09 septembre</b>	Sardines au beurre Rillettes de poisson Brouillade d'œufs à l'espagnole Salade verte Bûchette de lait de mélange Salade de fruits Raisin	Salade arlequin * Salade suisse * Filet de lieu gratiné aux moules Bouquetière de légumes Camembert Flan pâtissier Far breton	Salade de pâtes Rôti de dinde Légumes sautés Fromage portion Corbeille de fruits	Salade et dés d'emmental Salade à la féta Emincé de porc à la moutarde Moquettes Mimolette Glace	Salade de riz niçois Salade de blé Sauté de bœuf à la tomate Carottes braisées Yaourt Prunes Abricots
<b>Semaine du 12 au 16 septembre</b>	Melon Concombre vinaigrette Gratiné de colin au basilic Pâtes au beurre Coulommiers Crème dessert Ile flottante	Pizza reine Quiche lorraine Sauté de veau au romarin Ratatouille Edam Corbeille de fruits	Saucisson sec Poulet à la provençale Purée de légumes Chèvre Poire au chocolat	Tomates mozzarella Salade et dés de mimolette Sauté de porc au paprika Chou-fleur Petit suisse Quatre quarts aux pommes Tarte aux fruits	Salade de chou blanc Emincé de volaille au curry Pommes de terre vapeur Fromage blanc Corbeille de fruits
<b>Semaine du 19 au 23 septembre</b>	Salade de pâtes au surimi Salade italienne * Chipolatas aux herbes Julienne de légumes Montboissier Fromage blanc au miel Faisselle aux fruits secs	Carottes râpées vinaigrette Courgettes râpées marinées Gratin de poisson Riz blanc Yaourt Corbeille de fruits	Pastèque Petit salé Lentilles Camembert Crème vanille	<b>Repas à thème Le Chocolat</b> 	

\* Salade arlequin : soja, carottes, betteraves

\* Salade suisse : endives, tomates, céleri

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



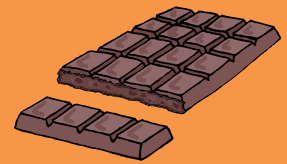
*Restaurant scolaire d'Ardentes*



*Jeudi 22 septembre 2016*



*Repas à thème  
Le Chocolat*



*Crudités variées  
à la vinaigrette au cacao*

☆☆☆

*Emincé de dinde au cacao*

*Poêlée de légumes*

☆☆☆

*Fromage*

☆☆☆





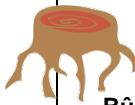
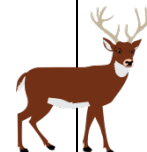




*Pizza poire – chocolat*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 26 au 30 septembre	Salade verte au maïs et œuf dur <u>Concombre à la menthe</u> Jambon sauce tomate Pommes dauphines Camembert <u>Yaourt aux fruits</u> Fromage blanc et dés de fruits rouges	<u>Tomates à l'échalote</u> Salade composée Blanquette de veau Carottes poêlées Petit suisse <u>Roulé au chocolat</u> Far breton	Œuf mimosa Lasagnes à la bolognaise Salade verte Comté Salade de fruits	<u>Taboulé</u> Salade de riz au thon Emincé de poulet à la texane Courgettes sautées Saint Paulin Corbeille de fruits	<u>Radis beurre</u> Chou rouge Filet de poisson à la provençale Pépinettes aux petits légumes Bleu <u>Reinette cuite</u> <u>et confiture de fraise</u> Poire pochée aux épices
	Semaine du 03 au 07 octobre	<u>Maquereau à la moutarde</u> Sardines au beurre Parmentier de canard Salade verte Fromage blanc <u>Mirabelles au sirop</u> Ananas au sirop	<u>Salade de pâtes mimosa</u> Salade de blé à la tomate Blanquette de poisson aux fruits de mer Brocolis Edam Corbeille de fruits	Avocat sauce cocktail Galette bretonne au jambon de volaille Haricots beurre Mimolette Banane	<u>Salade verte aux crevettes</u> Salade d'endives et pommes Porc à la chinoise Riz créole Emmental <u>Pot de crème caramel</u> Pot de crème noix de coco
<b>La semaine du goût : Les cakes en folie</b>					
Semaine du 10 au 14 octobre	<u>Courgettes marinées</u> Tomates vinaigrette Sauté de veau Boulgour Yaourt nature Cake banane et épices, sauce chocolat	<u>Cake au potiron, crème ail et fines herbes</u> Sot l'y laisse de dinde Carottes vapeur Brie Fruit de saison	Céleri au fromage blanc Merguez grillée Flageolets Gouda Crème brûlée à la cassonade	Soupe de légumes Cake-monsieur Salade verte Fromage fondu <u>Compote pomme fraise</u> <u>Compote pomme banane</u>	Duo d'agrumes <u>Salade de crudités</u> Filet de dorade au persil Ratatouille Pont l'évêque Cake au Carambar, crème anglaise
	Semaine du 17 au 21 octobre	Velouté de légumes Emincé de bœuf à la tomate Frites Coulommiers <u>Raisin</u> Salade de fruits frais	Salade de maïs <u>Macédoine de légumes</u> Joue de porc braisée Haricots verts sautés Petit suisse <u>Crème dessert vanille</u> Crème dessert caramel	Terrine de poisson Pilons de poulet à la texane Jardinière de légumes Chèvre Clafoutis aux fruits	Salade verte mimosa Filet de colin sauce tartare Coquillettes Tomme noire Yaourt aromatisé

\* Salade grecque : tomates, féta, concombre, poivrons



<i>Semaine</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>du 24 au 28 octobre</i>  <i>Centre de loisirs</i>	Salade exotique (soja et carottes) Rôti de bœuf Spaghettis Petit suisse Corbeille de fruits	Céleri rémoulade Emincé de porc au miel et citron Julienne de légumes Emmental Flan pâtissier	Salade verte, croûtons et jambon de volaille Dos de cabillaud au curry Purée de pommes de terre Chèvre Yaourt aux fruits	Salade niçoise Filet de dinde chasseur Bouquetière de légumes Camembert Kiwi	Tomates vinaigrette  Paëlla  Fromage fondu Panna cotta au coulis de fruits
					
<i>Semaine du 31 octobre au 04 novembre</i>	<i>Lundi – Centre de loisirs</i>	<i>Mardi – Centre de loisirs</i>	<i>Mercredi – Centre de loisirs</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Salade de crudités Bœuf mode Pommes noisettes Samos Corbeille de fruits	Férié	Potage Esaü (lentilles) Poulet rôti aux herbes Carottes soubises Edam Banane au chocolat	Velouté de tomates Sauté de porc Marengo Semoule Saint Paulin Crème dessert au choix	Salade de chou blanc et lardons <u>Endives à l'emmental</u> Merlu sauce bretonne Courgettes sautées Fromage blanc <u>Pain perdu</u> Moelleux au citron
					
<i>Semaine du 07 au 11 novembre</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	<u>Salade au chèvre chaud</u> Salade et toast de camembert Filet de colin aux cinq baies Riz Fromage fondu Corbeille de fruits	Endives aux noix <u>Concombre à la crème</u> Bœuf aux olives Carottes Vichy Bûchette de lait de mélange <u>Tarte au chocolat</u> Tarte au citron	Terrine de poisson Haché de veau Semoule Emmental Compote de fruits	<u>Saucisson à l'ail</u> Saucisson sec Lasagnes au saumon Salade verte Yaourt nature Salade de fruits	Férié
					
<i>Semaine du 14 au 18 novembre</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	<u>Salade de champignons</u> Duo de choux Joue de porc en estouffade Brocolis Gouda <u>Far aux pruneaux</u> Flan antillais	Velouté de poireaux Merguez Ecrasée de pommes de terre Petit suisse Salade de fruits	Salade verte au thon Omelette au fromage Poêlée hivernale Camembert Pâtisserie	<u>Mousse de foie</u> Rillettes Poulet aux épices Coquillettes Brie Poire Pomme	<u>Céleri vinaigrette</u> Carottes râpées vinaigrette Colin à l'armoricaine Jardinière de légumes Tomme noire <u>Riz au lait</u> Semoule au caramel
					

Choix des maternelles souligné



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

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

<b>Semaine du 21 au 25 novembre</b>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	<b>Crêpe au fromage</b> <b>Crêpe au jambon</b> Emincé de volaille à l'indienne Haricots verts sautés Brie Corbeille de fruits	<b>Duo d'agrumes</b> <b>Salade d'endives aux pommes</b> Tartiflette Salade verte Fromage blanc Compote de fruits variées	Velouté Dubarry (chou-fleur) Filet de dinde laqué Riz cantonnais Chèvre Yaourt aromatisé	<b>Salade verte et jambon</b> Salade de crudités Filet de julienne sauce citron Gratin de poireaux Cantal <b>Tarte tatin</b> Tiramisu au chocolat	Salade égyptienne (semoule, maïs, tomates) Estouffade de bœuf Carottes braisées Tomme blanche Mandarine
<b>Semaine du 28 novembre au 02 décembre</b>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	<b>Scarole aux crevettes</b> <b>Carottes au vinaigre balsamique</b> Sauté de porc à l'andalouse Lentilles Gouda Corbeille de fruits	<b>Pizza aux champignons</b> <b>Pizza au fromage</b> Fricassée de dinde créole Petits pois Petit suisse <b>Duo banane clémentine</b> Kiwi au coulis de fruits	Salade de riz Saucisse de volaille Purée de légumes Morbier Yaourt au choix	Potage tomates vermicelle Emincé de bœuf à la forestière Bouquetière de légumes Bleu <b>Mousse au chocolat</b> Crème dessert à la vanille	Salade de crudités <b>Salade de chou blanc</b> Brandade de poisson Salade verte Saint Paulin <b>Compote pomme pruneaux</b> Pomme au four au caramel
<b>Semaine du 05 au 09 décembre</b>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Maquereau à la moutarde <b>Terrine de poisson</b> Paupiette de dinde grand-mère Coquillettes Coulommiers Corbeille de fruits	Salade de cœurs de palmiers <b>Betteraves vinaigrette</b> Longe de porc rôtie et son jus d'herbes Gratin de céleri et pommes de terre Yaourt <b>Banane sauce chocolat</b> Poire au caramel	Salade de champignons Tajine d'agneau Semoule Cantal jeune Corbeille de fruits	<b>Batavia et croûtons</b> Salade d'endives aux noix Œufs durs béchamel Epinards sautés Bûchette de lait de mélange <b>Beignet</b> Gaufre	Potage au potiron Coquille de poisson à la bretonne Pommes de terre vapeur Edam <b>Entremets praliné</b> Entremets vanille
<b>Semaine du 12 au 16 décembre</b>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Salade de pommes de terre mimosa <b>Salade de pâtes au saumon</b> Jambon grillé Flan de légumes Brie <b>Ananas</b> Salade de fruits frais	<b>Salade de crudités</b> Céleri rémoulade Filet de lieu sauce nantua Riz Fromage <b>Compote de pommes à la cannelle</b> Compote pomme banane	Saucisson sec Cuisse de poulet grillée Poêlée de légumes Emmental Semoule au chocolat	<b>Repas de fin d'année</b>	Carottes râpées <b>Salade d'avocat</b> Hachis Parmentier Salade verte Yaourt nature Fruit de saison

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 19 au 23 décembre  Centre de loisirs	Feuilleté au fromage	Salade de chou blanc	Potage de légumes	Taboulé	Salade d'endives
	Rôti de bœuf	Escalope de porc aux épices	Cordon bleu	Colin au beurre blanc	Escalope de volaille à la crème
	Purée de légumes	Coquillettes	Pommes de terre vapeur	Poireaux	Riz
	Chèvre	Fromage	Yaourt	Cantal	Comté
	Fruits	Tropézienne	Fruit	Yaourt aromatisé	Compote de fruits



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

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