

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Semaine du 04 au 08 septembre	Betteraves vinaigrette	F	Melon	F	Salade de pâtes	E F	Salade arlequin *	F	Salade de riz niçois	E F
	Steak haché	S	Filet de lieu gratiné aux moules	F	Rôti de dinde au jus	F	Emincé de porc à la moutarde	F	Sauté de bœuf à la tomate	F
	Frites	S	Bouquetière de légumes	S	Haricots verts	S	Mogettes	E	Carottes braisées	F
	Fromage fondu	F	Camembert	F	Emmental	F	Mimolette	F	Yaourt	F
	Compote de fruits variés	F	Tarte au chocolat	F S	Fruit de saison	F	Glace	S	Abricots	F
Semaine du 11 au 15 septembre	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Concombre vinaigrette	F	Pizza reine	F S	Saucisson sec	F	Tomates mozzarella	F	Salade de chou blanc	F
	Gratiné de colin au basilic	S	Sauté de veau au romarin	F	Poulet à la provençale	F	Sauté de porc au paprika	F	Emincé de bœuf au curry	F
	Pâtes au beurre	E	Ratatouille	F S	Semoule	E	Chou-fleur	F S	Pommes de terre vapeur	F
	Coulommiers	F	Edam	F	Chèvre	F	Tomme noire	F	Fromage blanc	F
Crème dessert	F E	Fruit de saison	F	Poire au chocolat	F	Quatre quarts aux pommes	F	Fruit de saison	F	
Semaine du 18 au 22 septembre	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade de soja	F E	Assortiment de melons	F	Céleri vinaigrette	F	Repas à thème Médiéval 		Salade de pâtes au surimi	E S
	Filet de loup aux épices	S	Bœuf bourguignon	F	Petit salé	F			Cuisse de poulet aux herbes	F
	Gratin dauphinois	F	Haricots verts persillés	S	Lentilles	E			Epinards au beurre	S
	Gouda	F	Emmental	F	Camembert	F			Montboissier	F
Fruit de saison	F	Riz au lait au chocolat	F E	Crème à la vanille	F E	Fromage blanc au miel			F	

* Salade arlequin : soja, carottes, betteraves

Légende : F : Frais / S : Surgelé / E : Epicerie



Viandes françaises



Label rouge



Poisson frais



Produit issu de l'agriculture biologique

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

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

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

Laura LE GUENNEC Diététicienne

Restaurant scolaire d'Ardentes



Jeudi 21 septembre 2017



*Repas à thème
Médiéval*



Terrine de lapin aux noisettes

☆☆☆

Sauté de porc sauce au miel

Purée de potiron

☆☆☆



Faisselle

☆☆☆

Tarte aux noix



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 25 au 29 septembre	Radis beurre F	Taboulé F E	Oeuf mimosa F	Salade verte au maïs et oeuf dur F	Tomates à l'échalote F
	Filet de poisson à la provençale F	Emincé de poulet aux pommes F	Lasagnes à la bolognaise maison E S	Jambon sauce tomate F	Blanquette de veau F
	Pépinettes aux petits légumes E	Courgettes sautées F	Salade verte F	Pommes dauphines S	Carottes poêlées F
	Morbier F	Petit suisse F	Comté F	Camembert F	Saint Paulin F
	Reinette cuite et confiture de fraise F	Fruit de saison F	Salade de fruits F	Yaourt aux fruits F	Flan pâtissier S
Semaine du 02 au 06 octobre	Rillettes F	Salade grecque * F	Salade d'avocat F	Salade verte aux crevettes F S	Salade de pâtes mimosa F E
	Parmentier de canard maison F	Escalope milanaise F S F S	Galette bretonne au jambon de volaille S	Porc à la chinoise F	Blanquette de poisson aux fruits de mer F S
	Salade verte F	Poêlée automnale F S	Haricots beurre S	Riz créole E	Brocolis S
	Camembert F	Fromage blanc F	Mimolette F	Emmental F	Edam F
	Banane F	Fondant au chocolat F E	Mirabelles au sirop E	Pot de crème caramel F E	Fruit de saison F
Semaine du goût : Les fruits et légumes du confiseur					
Semaine du 09 au 13 octobre	Courgettes marinées F	Salade de blé à la tomate F E	Salade de chou blanc F	Salade de chou-fleur S	Feuilleté au jambon S
	Sauté de veau F	Sot l'y laisse de dinde F	Rôti de bœuf F	Paëlla maison F S E	Filet de dorade au persil S
	Boullgour E	Carottes vapeur F	Petits pois S	Fromage fondu F	Purée de potiron F
	Brie F	Yaourt F	Saint Paulin F	Orange F	Pont l'évêque F
	Compote pomme-fraise E	Fruit de saison F	Petits suisses aromatisés F		Fruits au sirop E
Semaine du 16 au 20 octobre	Salade de crudités F	Macédoine de légumes S	Terrine de poisson F	Cœur d'artichaut vinaigrette E	Salade verte mimosa F
	Emincé de bœuf à la tomate F	Filet de colin sauce tartare S	Pilons de poulet à la texane F	Joue de porc braisée F	Emincé de volaille au paprika F
	Frites S	Haricots verts sautés S	Courgettes sautées F	Coquillettes E	Lentilles E
	Fromage blanc F	Emmental F	Chèvre F	Tomme noire F	Mimolette F
	Fruit de saison F	Moelleux au caramel F E	Clafoutis aux fruits E	Fruit de saison F	Crème dessert E

* Salade grecque : tomates, concombre, féta, poivrons

Légende : F : Frais / S : Surgelé / E : Epicerie



Produit issu de l'agriculture biologique

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

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN

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

Laura LE GUENNEC Diététicienne



Viandes françaises




















Label rouge



Poisson frais

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.





Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 23 octobre au 27 octobre Centre de loisirs	Salade exotique (soja et carottes) F	Céleri rémoulade F	Salade verte, croûtons et jambon de volaille F	Salade de blé F	Tomates vinaigrette F
	Goulasch de bœuf aux épices  F	Filet de dinde chasseur  F	Dos de cabillaud au curry S	Emincé de porc au miel et citron  F	Escalope de volaille à la crème  F
	Spaghettis  E	Julienne de légumes S	Purée de pommes de terre F	Gratin de patate douce F	Riz E
	Camembert F	Emmental F	Chèvre  F	Petit suisse F	Fromage fondu F
	Fruit de saison F	Marbré crème anglaise F	Yaourt aux fruits F	Banane F	Panna cotta au coulis de fruits E
Semaine du 30 octobre au 03 novembre Centre de loisirs	Velouté de légumes F	Salade niçoise F	Férial 	Carottes râpées au citron F	Salade de chou blanc et lardons F
	Rôti de veau au jus F	Poulet rôti aux herbes  F		Lasagne au bœuf maison  S	Merlu sauce bretonne  F
	Frites S	Carottes soubises F		Salade verte F	Courgettes sautées F
	Coulommiers F	Edam F		Yaourt F	Brie  F
	Raisin F	Banane au chocolat F		Salade de fruits maison F	Moelleux au citron F
Semaine du 06 au 10 novembre	Betteraves vinaigrette F	Salade au chèvre chaud F	Concombre à la crème F	Salade paysanne * F	Velouté de tomates F
	Jambon grillé  F	Goulasch de bœuf aux olives  F	Haché de veau S	Rôti de dinde chasseur  F	Filet de colin aux cinq baies S
	Pommes de terre sautées S	Gratin de blettes F	Semoule E	Haricots beurre S	Riz E
	Camembert F	Edam F	Gouda F	Mimolette  F	Fromage blanc F
	Compote de fruits variés E	Tarte aux fruits F	Ile flottante F	Clémentines F	Fruit de saison F
Semaine du 13 au 17 novembre	Salade de champignons F	Velouté de poireaux F	Salade verte au thon F	Céleri vinaigrette F	Mousse de foie F
	Joue de porc en estouffade  F	Merguez F	Emincé de veau à la crème F	Poulet aux épices  F	Colin à l'armoricaine  F
	Brocolis F	Céréales gourmandes E	Blé E	Frites  S	Jardinière de légumes S
	Emmental F	Petit suisse F	Camembert F	Brie F	Tomme noire F
	Cake au chocolat F	Salade de fruits maison F	Mousse au chocolat F	Poire F	Semoule au lait F

* Salade paysanne : salade, tomates, pommes de terre, lardons

Légende : F : Frais / S : Surgelé / E : Epicerie



Viandes françaises  Label rouge  Poisson frais

La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France
Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 20 au 24 novembre	Crêpe au fromage S	Salade d'endives aux pommes F	Velouté Dubarry (chou-fleur) F	Repas à thème La Martinique 	Salade égyptienne (semoule, maïs, tomates) F
	Filet de julienne sauce citron S	Tartiflette maison F	Escalope de porc F		Estouffade de bœuf F
	Haricots verts sautés S	Salade verte F	Riz cantonais F		Carottes braisées F
	Brie F	Tomme blanche F	Chèvre F		Fromage blanc F
	Fruit de saison F	Compote pomme-banane E	Entremets au caramel F		Mandarine F
Semaine du 27 novembre au 1er décembre	Feuilleté au fromage F	Carottes au vinaigre balsamique F	Salade de riz F	Potage tomates vermicelle F	Salade de chou blanc F
	Fricassée de dinde F	Sauté de porc à l'andalouse F	Saucisse de volaille F	Emincé de bœuf à la forestière F	Lasagnes au poisson maison F
	Petits pois S	Lentilles E	Purée de légumes F	Bouquetière de légumes S	Salade verte F
	Petit suisse F	Saint Nectaire F	Morbier F	Saint Paulin F	Gouda F
	Fruit de saison F	Compote de pommes E	Yaourt au choix F	Flan pâtissier S	Kiwi au coulis de fruits F
Semaine du 04 au 08 décembre	Pâté de campagne F	Salade d'avocat F	Betteraves vinaigrette F	Batavia et croûtons F	Potage au potiron F
	Rôti de dinde au jus F	Longe de porc rôtie et son jus d'herbes F	Tajine d'agneau F	Œufs durs béchamel F	Coquille de poisson à la bretonne S
	Coquillettes E	Gratin de céleri et pommes de terre F	Semoule E	Epinards sautés S	Pommes de terre vapeur F
	Yaourt F	Coulommiers F	Cantal jeune F	Bûchette de lait de mélange F	Edam F
	Fruit de saison F	Mousse au chocolat F	Fruit de saison F	Beignet S	Entremets praliné F
Semaine du 11 au 15 décembre	Carottes râpées au citron F	Crème de potiron F	Saucisson sec F	Céleri rémoulade F	Salade de chou-fleur S
	Escalope de porc grillée F	Cuisse de poulet rôti F	Rôti de veau aux herbes F	Filet de lieu sauce nantua F	Steak haché sauce tomate S
	Haricots verts S	Frites S	Poêlée de légumes S	Riz E	Tagliatelles E
	Emmental F	Saint Paulin F	Brie F	Fromage F	Yaourt F
	Cake au citron F	Fruit de saison F	Semoule au chocolat F	Compote de pommes à la cannelle E	Fruit de saison F

Légende : F : Frais / S : Surgelé / E : Epicerie

Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France
 Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

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

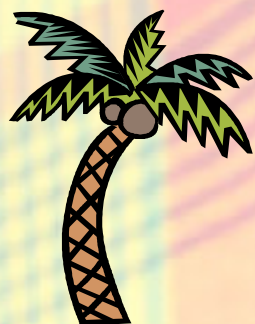




Restaurant scolaire d'Ardenes



Jeudi 23 novembre 2017



Repas à thème
La Martinique



Accras de morue

☆☆☆



Poulet massalé
aux poivrons et champignons

Fricassée de légumes épicés

☆☆☆



Fromage

☆☆☆



Crème à la noix de coco et chocolat



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 18 au 22 décembre	Salade de pâtes au saumon E S	Potage de légumes F	Feuilleté au fromage S	Repas de fin d'année 	Chou rouge vinaigrette F
	Côte de porc charcutière F	Bœuf bourguignon F	Blanquette de veau F		Pâtes à la carbonara F
	Flan de légumes F	Carottes Vichy F S	Purée de légumes F		Salade verte F
	Fromage blanc F	Brie F	Chèvre F		Fromage F
	Salade de fruits frais F	Clafoutis aux fruits rouges F E	Duo de fruits F		Compote de fruits au choix E
Semaine du 25 au 29 décembre Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Férié	Potage andalou F	Céleri au fromage blanc F	Salade verte et emmental F	Champignons à la grecque F
		Escalope de volaille à la crème F	Filet de julienne sauce nantua S	Emincé de bœuf à la gardiane F	Echine de porc tex-mex F
		Riz E	Epinards S	Petits pois S	Semoule E
		Tomme noire F	Camembert F	Mimolette F	Yaourt F
	Duo banane-clémentine F	Tarte aux pommes F S	Mousse au chocolat F E	Pêche au sirop E	
Semaine du 1 ^{er} au 05 janvier Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Férié	Salade d'endives F	Potage de légumes F	Salade de riz F E	Salade de maïs et soja F E
		Rôti de porc aux herbes F	Saucisse de Toulouse F	Colin au beurre blanc F	Poulet rôti F
		Chou-fleur S	Pâtes E	Gratin de poireaux F S	Frites S
		Montboissier F	Petit suisse F	Cantal F	Comté F
	Tarte tropézienne S	Orange F	Yaourt aromatisé F	Fruit de saison F	

Légende : F : Frais / S : Surgelé / E : Epicerie



Viandes françaises

Label rouge



Poisson frais



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France
Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

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