

Semaine du 02 au 06 septembre	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Betteraves vinaigrette	F	Melon	F	Taboulé	E F	Salade de crudités	F	Salade de riz niçois	E F
	Steak haché sauce tomate 	S	Filet de lieu gratiné aux moules 	F	Rôti de dinde au jus 	F	Emincé de porc à la moutarde 	F	Sauté de bœuf au curry 	F
	Frites	S	Purée de céleri	F	Haricots verts	S	Mogettes 	E	Courgettes sautées	F
	Fromage fondu	F	 Camembert	F	Petit suisse	F	Mimolette	F	Yaourt	F
	Compote de fruits	F	Tarte au chocolat	F S	Fruit de saison	F	Glace	S	Fruit de saison	F
Semaine du 09 au 13 septembre	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Concombre vinaigrette	F	Pizza reine	F S	Saucisson sec	F	Pastèque	F	Salade de pâtes	F E
	Gratiné de colin au basilic	S	Sauté de volaille au romarin 	F	Chipolatas	F	Rôti de bœuf au jus 	F	Haut de cuisse de poulet à la provençale 	F
	Pâtes au beurre	E	Ratatouille	F S	Semoule 	E	Petits pois	S	Carottes braisées	F
	 Coulommiers	F	Petit suisse	F	Chèvre 	F	Fromage	F	 Fromage blanc 	F
	 Crème dessert	F E	Fruit de saison	F	Poire au chocolat	F	Moelleux au citron	F E	 Fruit de saison 	F
Semaine du 16 au 20 septembre	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade de chou blanc	F	Melon	F	Céleri vinaigrette	F	Tomates mozzarella	F	Salade de riz au surimi	E S
	Filet de merlu aux épices	S	Bœuf bourguignon 	F	Petit salé 	F	Sauté de porc au paprika 	F	Cuisse de poulet aux herbes 	F
	Gratin dauphinois	F	Haricots verts persillés	S	Lentilles	E	Chou-fleur	F S	Epinards béchamel	S
	Fromage blanc	F	 Emmental	F	Camembert	F	Petit suisse	F	Fromage	F
	Fruit de saison	F	 Riz au lait au chocolat	F E	Crème à la vanille	F E	Quatre quarts aux pommes	F	 Fruit de saison	F

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

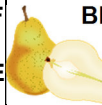


Viandes françaises  Label rouge  Poisson frais



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
RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon
Validés par le service diététique

Semaine du 23 au 27 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Radis beurre F Filet de poisson à la provençale F  Pépinettes aux petits légumes E Yaourt F Dés de pomme cuite au caramel F	Tomates à l'échalote F  Blanquette de veau F Petits pois S Saint Paulin F Yaourt aromatisé S	Œuf mimosa F Lasagnes à la bolognaise E S  Salade verte F  Comté F Salade de fruits frais F	Repas à thème Les Antilles 	Taboulé F E Jambon sauce tomate F  Courgettes sautées F Petit suisse F Fruit de saison F
Semaine du 30 septembre au 04 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Rillettes F Parmentier de canard F Salade verte F Camembert F Banane F	Salade grecque * F Escalope de volaille milanaise F S  Poêlée automnale F S  Fromage blanc F Fondant au chocolat F E	Salade d'avocat F Galette bretonne au jambon de volaille S Haricots beurre S Mimolette F Mirabelles au sirop E	Salade verte aux crevettes F S Porc à la chinoise F  Frites S Emmental F Entremets F E	Salade de pâtes mimosa F E Blanquette de poisson aux fruits de mer F S  Brocolis S Petit suisse F Fruit de saison F
Semaine du goût : Les confitures gourmandes					
Semaine du 07 au 11 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Courgettes marinées F Sauté de porc F  Blé E  Fromage F Compote pomme-poire E	Feuilleté au jambon F S Rôti de bœuf F  Carottes vapeur F  Yaourt F Fruit de saison F	Salade de chou blanc F Sauté d'agneau F Petits pois S Saint Paulin F Salade d'agrumes F	Salade de riz E F Aiguillettes de poulet à la crème F   Chou-fleur F Fromage F Fruit de saison F	Radis noir à la bulgare F Lieu noir au persil F  Purée de pommes de terre F Fromage F Mousse au chocolat F
Semaine du 14 au 18 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte mimosa F Joue de porc braisée F  Lentilles E Mimolette F Entremets F E	Cœur d'artichaut vinaigrette E Filet de colin sauce tartare S Coquillettes E Petit suisse F  Fruit de saison F	Terrine de poisson F Pilons de poulet à la texane F  Courgettes sautées F Chèvre F Clafoutis aux fruits F E	Salade de maïs F E Emincé de volaille au paprika F  Epinards béchamel S Fromage F Gâteau au yaourt F E	Salade de crudités F Emincé de bœuf à la tomate F  Pommes dauphines S  Fromage blanc F Fruit de saison F

* Salade grecque : tomates, concombre, fêta, poivrons

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.



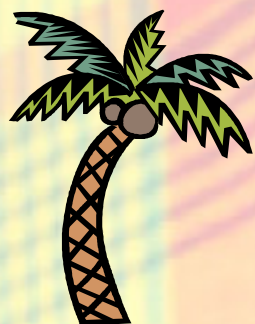
Produit issu de l'agriculture biologique

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon
Validés par le service diététique

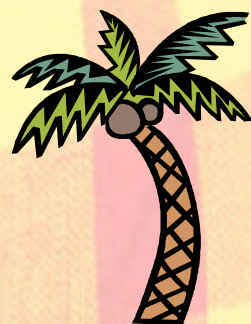


Restaurant scolaire d'Ardenes

Jeudi 26 septembre 2019



Repas à thème Les Antilles



Salade exotique

*(salade, cœur de palmier, surimi, maïs,
pamplemousse)*

☆☆☆



Emincé de dinde

au curcuma et au lait de coco

Riz créole

☆☆☆



Fromage

☆☆☆



Clafoutis à l'ananas

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 21 au 25 octobre Centre de loisirs	Salade de chou blanc F	Carottes râpées vinaigrette F	Salade verte, croûtons et jambon de volaille F	Charcuterie F	Pique-nique
	Escalope de volaille à la crème  F	Filet de dinde chasseur  F	Pizza F S	Emincé de bœuf aux champignons  F	
	Semoule E	Duo de légumes F	Salade verte F	Gratin de patate douce F	
	Fromage fondu F	Emmental F	Chèvre  F	Petit suisse F	
	Fromage blanc au miel  F	Marbré crème anglaise F E	Yaourt aux fruits F	Banane F	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 28 octobre au 1 ^{er} novembre Centre de loisirs	Velouté poireaux pommes de terre S	Concombre à la crème F	Salade de chou blanc et lardons F	Pique-nique	Férié
	Rôti de veau au jus F	Poulet rôti aux herbes  F	Lasagnes à la bolognaise  S E		
	Courgettes F	Frites S	Salade verte F		
	Coulommiers F	Edam F	 Yaourt F		
	Flan pâtissier  F	Banane au chocolat F	Salade de fruits frais 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.

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

Semaine du 04 au 08 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves vinaigrette F	Salade paysanne * F	Concombre à la crème F	Salade au chèvre chaud F	Velouté de carottes F
	Jambon grillé  F	Rôti de dinde chasseur  F	Haché de veau S	Goulasch de bœuf aux olives  F	Filet de colin aux cinq baies S
	Frites S	Haricots beurre  S	Semoule E	Gratin de blettes E F	Riz E
	Chèvre F	Mimolette  F	Gouda F	Petit suisse F	Fromage blanc F
	Compote de fruits E	Clémentines F	Ile flottante F	Moelleux au chocolat F	Fruit de saison F
Semaine du 11 au 15 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Salade de champignons F	Salade verte au thon F E	Velouté de légumes F	Mousse de foie F
		Joue de porc en estouffade  F	Emincé de veau à la crème F	 Lasagnes à la bolognaise  E S	Colin à l'armoricaine  F
	Férié	Gratin de brocolis F S	Semoule E	Salade verte F	Epinards béchamel S
		Emmental F	Camembert F	Petit suisse F	Tomme noire F
		Tarte aux pommes F	Mousse au chocolat F E	Fruit de saison F	Semoule au lait à la vanille F E

* 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.

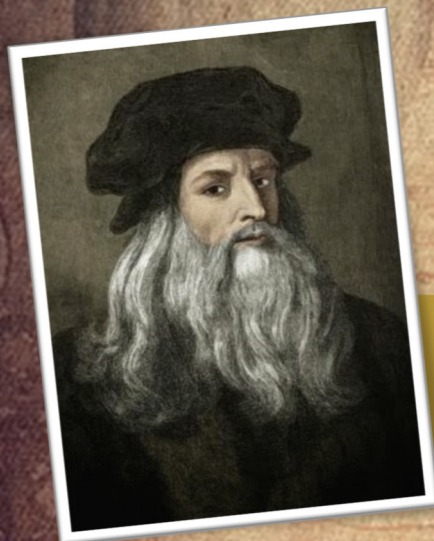
Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon
Validés par le service diététique

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 18 au 22 novembre	Crêpe au fromage S Saumon sauce citron S Haricots verts sautés S Petit suisse F Fruit de saison F	Salade d'endives aux pommes F Sauté de veau sauce tomate F Purée de légumes F Tomme blanche F Flan au chocolat E	Salade de crudités F Escalope de volaille grillée F Frites S Chèvre F Fruit de saison F	Repas à thème La Renaissance 	Salade égyptienne (semoule, maïs, tomates) F Boulettes de bœuf à la tomate F Carottes braisées F Fromage blanc F Mandarine F
Semaine du 25 au 29 novembre	Feuilleté au fromage F Fricassée de dinde F Petits pois S Petit suisse F Fruit de saison F	Carottes au vinaigre balsamique F Sauté de porc à l'andalouse F Lentilles E Saint Nectaire F Compote de pommes E	Salade de riz F Saucisse de volaille F Flan de brocolis F Fromage F Yaourt au choix F	Salade de chou blanc F Emincé de bœuf à la forestière F Gratin de potiron F Saint Paulin F Flan pâtissier S	Potage aux champignons F Lasagnes au poisson F Salade verte F Yaourt F Kiwi au coulis de fruits F
Semaine du 02 au 06 décembre	Pâté de campagne F Rôti de dinde au jus F Coquillettes E Yaourt F Fruit de saison F	Salade d'avocat F Longe de porc rôtie et son jus d'herbes F Purée de céleri F Coulommiers F Mousse au chocolat E	Salade de crudités F Tajine d'agneau F Semoule E Cantal jeune F Fruit de saison F	Batavia et croûtons F Œufs durs béchamel F Epinards sautés S Petit suisse F Moelleux aux fruits S	Potage au potiron F Poisson à la bretonne S Pommes de terre vapeur F Edam F Fruit de saison F
Semaine du 09 au 13 décembre	Carottes râpées au citron F Escalope de porc grillée F Haricots verts S Emmental F Cake au citron E	Crème de potiron F Cuisse de poulet rôti F Frites S Fromage blanc F Fruit de saison F	Saucisson sec F Rôti de veau aux herbes F Brocolis béchamel S Brie F Semoule au lait au chocolat F	Céleri rémoulade F Filet de lieu sauce nantua F Riz E Fromage F Compote de pommes à la cannelle E	Betteraves vinaigrette F Steak haché sauce tomate S Tagliatelles E Yaourt F Fruit de saison F

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

500 ans

LEONARD DE VINCI



Jeudi 21 novembre 2019

Festoyons la cuisine Renaissance

Hypocras au jus de raisin

Potage de courge

Poulet au verjus parfumé
à la cannelle et gingembre

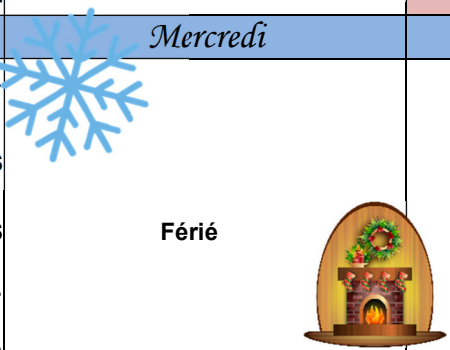
Légumes racines

Fromage frais de campagne

Tourte aux pommes et poires

Bonnes ripailles !



Semaine du 16 au 20 décembre	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade de pâtes au thon	E S	Salade de crudités		Potage de légumes	F	Repas de fin d'année 		Chou rouge vinaigrette	F
	Côte de porc charcutière 	F	Bœuf bourguignon 	F	Cuisse de poulet rôti 	F			Filet de poisson	S
	Flan de légumes	F	Carottes Vichy	F S	Purée de céleri	F			Pâtes	E
	Fromage blanc	F	Brie	F	Petit suisse	F			Chèvre	F
	Salade de fruits frais	F	Moelleux aux pommes	F E	Duo de fruits	F			Compote de fruits	E
Semaine du 23 au 27 décembre Centre de loisirs	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Potage andalou	F	Céleri au fromage blanc	F			Salade de champignons	F	Salade verte et emmental	F
	Escalope de volaille à la crème 	F	Merlu sauce nantua	S			Emincé de bœuf à la gardiane 	F	Echine de porc tex-mex 	F
	Carottes	F	Epinards	S			Petits pois	S	Semoule	E
	Tomme noire	F	Camembert	F			Mimolette	F	Yaourt	F
	Banane 	F	Semoule au lait au caramel	F E			Mousse au chocolat	F E	Poire au sirop	E
Semaine du 30 décembre au 03 janvier Centre de loisirs	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade d'endives	F	Potage de légumes	F	Férié		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
	Gratin de chou-fleur	S	Pâtes	E			Gratin de poireaux	F S	Frites	S
	Fromage blanc	F	Petit suisse	F			Cantal	F	Comté	F
	Pâtisserie du Chef	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 Internauts - 37210 Rochecorbon
Validés par le service diététique