

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 06 au 10 janvier	Potage Crécy (carottes) F	Rillettes de sardines F	Salade du Chef (salade verte, jambon, emmental) F	Salade de champignons F	Betteraves vinaigrette F
	Steak haché sauce tomate  S	Emincé de volaille au curry  F	Rôti de veau forestier F	Filet de poisson pané et citron S	Boulettes de bœuf  S
	Pépinettes E	Brocolis persillés F	Petits pois S	Purée de potiron F	Pâtes  E
	Petit suisse  F	Yaourt F	Fromage F	Fromage F	Camembert F
	Fruit de saison  F	Galette des rois à la frangipane  S	Mousse au chocolat FE	Riz au lait aux dés de fruits F	Fruit de saison F
Semaine du 13 au 17 janvier	Potage de légumes F	Chou rouge aux pommes F	Terrine de campagne cornichon F	Carottes râpées vinaigrette F	Salade de mâche aux lardons et croûtons F
	Noix de joue de porc confite S	Omelette au fromage F	Emincé de volaille sauce moutarde  F	Carbonade de bœuf  F	Filet de poisson S
	Semoule E	Carottes sautées F	Riz S	Pâtes E	Purée de céleri F
	Fromage blanc F	Fromage F	Yaourt F	Fromage F	Fromage F
	Kiwi F	Moelleux au chocolat FE	Fruit de saison F	Yaourt aromatisé F	Mousse au chocolat et biscuit F
Semaine du 20 au 24 janvier	Potage de légumes F	Pizza au fromage FS	Mesclun de salade au thon FE	Pomelos au sucre roux F	Nouvel an chinois 
	Haut de cuisse de poulet grillé au thym  F	Filet de colin à la vanille S	Sauté de porc aux épices  F	Pot au feu  F	
	Frites S	Patate douce F	Blé poêlé E	Légumes du pot F	
	Fromage F	Petit suisse F	Fromage blanc F	Fromage F	
	Fruit de saison F	Fruit de saison F	Poire au chocolat E	Compote multi-fruits E	
Semaine du 27 au 31 janvier	Rillettes F	Salade de pommes de terre F	Feuilleté au fromage S	Chou blanc vinaigrette F	Céleri râpé F
	Emincé de volaille au curry  F	Blanquette de veau F	Steak haché sauce normande  S	Pennes à la bolognaise de lentilles S	Dos de lieu à l'oseille S
	Lentilles E	Haricots beurre S	Carottes F	Salade verte F	Epinards S
	Petit suisse F	Fromage F	Yaourt F	Fromage F	Fromage F
	Salade de fruits frais F	Fromage blanc au coulis de fruits rouges F	Fruit de saison F	Mousse à la vanille F	Crêpe au chocolat S

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

Viandes françaises Label rouge

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

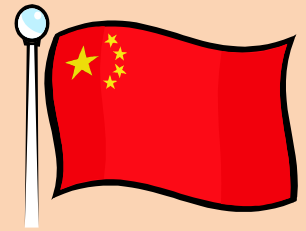
Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN  
 RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon  
 Validés par le service diététique

Vendredi 24 janvier 2020



Repas à thème

*Nouvel an chinois*



*Salade chinoise*

*(carottes, soja, crevettes)*

☆☆☆



豬

*Brochette de dinde au miel*

*Riz parfumé*

☆☆☆

祿












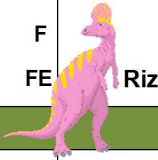






*Fromage*

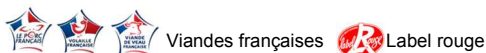
☆☆☆

*Panna cotta aux litchis*

福

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 février	Rillettes de poisson F	Bouillon de volaille vermicelle F E	Œuf mimosa F	Carottes râpées vinaigrette F	Taboulé libanais FE
	Emincé de volaille sauce poulet  F	Saucisse F	Pizza jambon-fromage FS	Sauté de bœuf au paprika  F	Colin à la nantaise S
	Pommes de terre vapeur F	Petits pois S	Salade verte F	Purée de légumes FS	Haricots verts S
	Fromage F	Fromage F	Petit suisse F	Fromage F	Yaourt F
	Fruit de saison F	Entremets FE	Compote de fruits E	Flan pâtissier F	Salade de fruits frais à la grenadine F
	Lundi	Mardi – Repas végétarien 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 10 au 14 février	Consommé parisienne F	Salade de crudités F	Carottes râpées vinaigrette F	Salade de pâtes E F	Repas à thème Le Périgord 
	Filet de lieu meunière S	Couscous végétarien F E	Carbonade de bœuf  F	Sauté de porc aigre doux  F	
	Riz E	Semoule E	Epinards en gratin S	Chou-fleur S	
	Fromage F	Fromage F	Fromage F	Fromage blanc F	
	Fruit de saison F	Petits suisses sucrés F	Tarte aux pommes F	Duo ananas/kiwi F	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Semaine du 17 au 21 février Centre de loisirs	Velouté de légumes F	Rémoulade de radis noir F	Salade de crudités F	Charcuterie F	Betteraves vinaigrette F
	Chili con carne  FS	Cuisse de poulet au romarin  F	Bœuf à la Stroganoff  F	Filet de merlu à l'américaine S	Veau milanaise F
	Haricots rouges E	Carottes et fèves F	Coquillettes E	Duo de légumes FS	Pommes de terre sautées S
	Petit suisse F	Fromage F	Fromage F	Fromage F	Yaourt F
	Fruit de saison F	Crème dessert au chocolat FE	Compote de fruits FE	Riz au lait à la vanille FE	Fruit de saison F
	Lundi 	Mardi - Mardi Gras	Mercredi	Jeudi 	Vendredi – Repas végétarien 
Semaine du 24 au 28 février Centre de loisirs	Céleri rémoulade F	Soupe de légumes F	Salade périgourdine (marrons, noix) F	Saucisson sec F	Chou blanc au curry F
	Blanquette de volaille  F	Rôti de bœuf au jus  F	Paupiette de veau sauce tomate S	Brandade de poisson FS	Pizza aux légumes F S
	Légumes du pot F	Brocolis S	Petits pois S	Salade verte F	Salade verte F
	Fromage F	Fromage F	Petit suisse F	Fromage blanc F	Fromage F
	Yaourt aux fruits F	 Beignet F	Fruit de saison F	Orange sanguine F	Entremets FE

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



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.


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

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN


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

Validés par le service diététique

Vendredi 14 février 2020



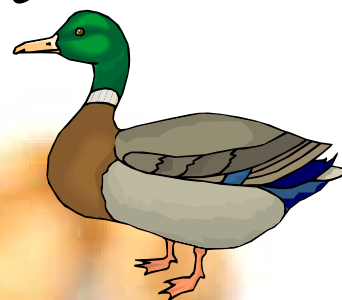
*Repas à thème*  
*Le Périgord*



*Salade aux noix et chèvre*

☆☆☆

*Parmentier de canard*



*Salade verte*






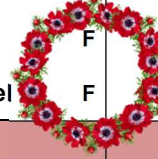
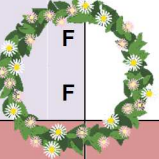






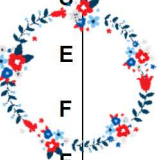
☆☆☆

*Fromage*

☆☆☆


*Cake aux pommes et noix*



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 mars	Radis noir râpé F	Chou pointu au lard F	Salade verte et croûtons F	Pizza du Chef F	Potage à la citrouille F
	Filet de volaille au romarin F 	Jambon grillé F	Rôti de veau F	Filet de lieu aux amandes S	Choucroute alsacienne F
	Frites S 	Carottes F	Purée de légumes F	Haricots beurre basquaise S	Pommes de terre vapeur F
	Fromage F	Fromage F	Fromage blanc F	Fromage F	Petit suisse F
	Yaourt aux fruits F	Quatre-quarts F	Orange F	Œufs à la neige F	Fruit de saison F
Semaine du 09 au 13 mars	Potage de légumes F	Pizza FS	Salade de riz FE	Jeudi – Repas végétarien	
	Spaghettis à la bolognaise F S E 	Paupiette de veau aux champignons F	Sauté de bœuf bourguignon F 	Salade de concombre et maïs F	Salade du Chef (salade verte, jambon, emmental) F
	Fromage F	Haricots verts persillés S	Courgettes sautées F	Quiche provençale FS	Escalope de volaille à la crème F 
	Fruit de saison F	Fromage F 	Fromage F	Salade verte F	Carottes sautées F
		Fromage blanc au miel F	Fruit de saison F	Fromage F	Yaourt F
			Fruit de saison F 	Cake au citron F	
Semaine du 16 au 20 mars	Œuf mimosa F	Salade de pépinettes FE	Salade composée F	Salade de champignons F	Salade d'endives F
	Emincé de dinde au paprika F 	Filet de poisson au citron S	Moussaka FS 	Sauté de porc charcutière F 	Blanquette de veau F
	Epinards S 	Brocolis vapeur FS	Riz E	Pâtes E	Semoule E
	Fromage blanc F	Fromage F	Fromage F	Fromage F	Yaourt F
	Fruit de saison F	Pot de crème aux spéculoos FE	Flan au chocolat FS	Compote de fruits E	Fruit de saison F
Semaine du 23 au 27 mars	Lundi – Repas végétarien		Mardi	Mercredi	Jeudi
	Carottes râpées vinaigrette F	Potage de légumes F	Betteraves aux pommes F	Céleri râpé à l'orange F	Repas à thème L'Irlande 
	Céréales gourmandes E	Filet de colin sauce hollandaise S	Sauté de dinde à la crème F 	Saucisse F	
	et lentilles aux légumes E F	Riz E	Duo poireaux pommes de terre F	Petits pois S	
	Fromage F	Yaourt F 	Fromage F	Fromage F	
Compote de fruits E	Fruit de saison F	Clafoutis F E	Banane sauce chocolat 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  
RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon  
Validés par le service diététique

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



Viandes françaises  Label rouge

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



Repas à thème  
*L'Irlande*

*Tartine de saumon et aneth*



☆☆☆

*Irish stew*

*(Sauté d'agneau et carottes)*

*Pommes de terre vapeur*












☆☆☆

*Fromage*

☆☆☆

*Appel cake*



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 mars au 03 avril	Salade mêlée, jambon et emmental F	Feuilleté au fromage S	Salade de cœur d'artichaut FE	Œuf mayonnaise F	Velouté poireaux-pommes de terre F
	Couscous F	Dos de merlu au basilic S	Boulettes de bœuf à la tomate  S	Pâtes à la carbonara F	Bœuf bourguignon  F
	Semoule et ses légumes EF	Clafoutis de courgettes à la menthe F	Potatoes S	Fromage F	Carottes sautées F
	Fromage F	Petit suisse F	Fromage blanc au sucre F	Fruit de saison F	Yaourt F
	Compote de fruits E	Fruit de saison F			Banane au chocolat F
Semaine du 06 au 10 avril	Lundi	Mardi – Repas végétarien 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de haricots verts FS	Salade de crudités F	Salade composée F	Repas de Printemps 	Salade de riz FE
	Cuisse de poulet grillé  F	Œufs brouillés à la portugaise F	Sauté de bœuf aux épices douces  F		Saumon à la crème de ciboulette S
	Semoule E	Légumes à la provençale F	Petits pois S		Chou-fleur persillé S
	Yaourt F	Fromage F	Fromage F		Fromage F
Salade de fruits frais F	Gâteau au yaourt FE	Mousse au chocolat FE	Entremets FE		
Semaine du 13 au 17 avril Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Salade de riz niçoise FE	Salade de tomates F	Radis beurre F	Betteraves mimosa F
		Rôti de bœuf au jus  F	Chipolatas F	Rôti de porc  F	Dos de colin sauce hollandaise S
	Férié	Carottes Vichy F	Polenta E	Duo de légumes F	Pommes de terre vapeur F
		Petit suisse F	Yaourt F	Fromage F	Fromage F
	Fruit de saison F	Compote de fruits F	Semoule au lait à la vanille FE	Fruit de saison FE	
Semaine du 20 au 24 avril Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien 	Jeudi	Vendredi
	Chou blanc vinaigrette F	Carottes râpées au citron F	Œuf mimosa F	Tarte au fromage S	Salade de crudités F
	Saucisse F	Escalope de porc grillée  F	Lasagnes aux légumes FE	Filet de poisson au beurre blanc S	Emincé de dinde à l'indienne  F
	Lentilles E	Haricots verts persillés S	Salade verte F	Epinards à la crème S	Frites S
	Fromage F	Fromage F	Fromage F	Fromage blanc F	Fromage F
Compote de fruits F	Brownies F	Fruit de saison F	Fruit de saison F	Entremets FE	

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



Viandes françaises  Label rouge



 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.

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

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN

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

Validés par le service diététique



# Repas de Printemps

**Salade de Pâques  
(salade verte, œuf et tomates)**

\*\*\*

**Navarin d'agneau printanier**

**Pommes noisettes**

\*\*\*





**Fromage**

\*\*\*



**Gâteau de Pâques**






	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 27 avril au 1 <sup>er</sup> mai	Salade de blé FE	Concombre à la menthe F	Chou blanc vinaigrette F	Betteraves vinaigrette F	Férié  
	Emincé de dinde au curry  F	Merlu sauce bretonne S	Veau Marengo  F	Coquillettes au jambon gratinées FE	
	Carottes sautées F	Pommes de terre vapeur F	Haricots beurre S	Laitage F	
	Laitage F	Fromage F	 Fromage F	Salade de fruits frais F	
	Fruit de saison F	Fromage blanc au coulis de fruits rouges F	Semoule au lait au caramel FE		

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

 Viandes françaises  Label rouge

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

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