

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 02 au 06 janvier	Fermé	Potage de légumes Egrené de bœuf à la tomate Coquillettes Emmental Corbeille de fruits	Salade verte, emmental croûtons Rôti de porc Petits pois Saint Nectaire Crème au caramel	Endives et lardons Salade de champignons Rôti de dinde au curry Chou-fleur à la béchamel Bleu d'auvergne Galette des rois à la frangipane ou aux pommes	Betteraves mimosa Haricots verts mimosa Pommes de terre au four et sa sauce au fromage Salade verte Fromage blanc Corbeille de fruits
	Goûter	Compote de fruits Barre bretonne	Laitage / Fruit Pain et pâte à tartiner	Fruit Roulé au chocolat x1	Compote de fruits BN fraise x2
Semaine du 09 au 13 janvier	Rillettes Saucisson sec Sauté de volaille à la paysanne Semoule Morbier Pomme / Poire	Potage cultivateur Haricots blancs cuisinés et carottes à la coriandre Yaourt Kiwi / Orange	Taboulé Filet de colin aux herbes Haricots beurre Cantal Crème au chocolat au lait	Salade coleslaw * Salade de saison Rôti de porc au paprika Purée de légumes Pont l'Evêque Corbeille de fruits	Salade verte au maïs Salade de crudités Poulet rôti Frites Sainte Maure de Touraine Yaourt au choix
	Goûter	Laitage Quatre-quarts	Compote de fruits Pain et chocolat à croquer	Petit suisse / Fruit Gâteau à la confiture	Fruit Pain et fromage fondu
Semaine du 16 au 20 janvier	Potage de légumes Tarte au fromage Salade verte Fromage blanc Corbeille de fruits	Céleri rémoulade Radis noir à la vinaigrette d'agrumes Steak haché Purée de légumes Bleu d'Auvergne Fromage blanc sucré Fromage blanc au miel	Sardines à la tomate Escalope de volaille Gratin de brocolis Cantal Banane sauce chocolat	Repas à thème Nouvel an chinois	Salade de pâtes Salade de pommes de terre Poisson du jour sauce hollandaise Epinards Camembert Corbeille de fruits
	Goûter	Compote de fruits Gâteau au chocolat	Fruit Pain et confiture	Yaourt aromatisé / Compote de fruits BN vanille x2	Fromage blanc sucré Pain et pâte de fruit
Semaine du 23 au 27 janvier	Potage de légumes Filet de dinde rôti Carottes Saint Nectaire Corbeille de fruits	Chou blanc au curry Salade verte aux croûtons Pâtes à la bolognaise de lentilles Tomme de Savoie Mousse au caramel Ile flottante	Feuilleté au fromage Sauté de bœuf sauce normande Haricots verts Yaourt Corbeille de fruits	Salade de crudités au choix Filet de lieu noir Dugléré Chou-fleur à la béchamel Sainte Maure de Touraine Entremets à la vanille Entremets au caramel	Salade d'endives aux noix Salade au thon Sauté de porc Semoule parfumée Brie Compote de pommes
	Goûter	Laitage Génoise roulée chocolat	Fruit BN fraise x2	Novly au chocolat / Compote de fruits Barre quatre-quarts	Fruit Moelleux fourré confiture

* Salade coleslaw : carottes et chou blanc râpés, mayonnaise



Viandes françaises

Label rouge

A.O.P.

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

Produit issu de l'agriculture biologique

Choix des maternelles soulignés

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

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

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

Restaurant scolaire
de Montbazon



Jeudi 19 janvier 2023

**REPAS A THÈME
NOUVEL AN CHINOIS**

Salade chinoise

(chou chinois, carottes et soja)

Sauté de porc au caramel



Riz cantonais

Fromage

Ananas au caramel au beurre salé



Restauval