

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 04 au 08 septembre</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b> F <b>Chou-fleur vinaigrette</b> S  <b>Cordon bleu</b> S <b>Pâtes</b> E <b>Saint Paulin</b> F <b>Glace</b> S	<b>Salade de chou rouge mimosa</b> F <b>Céleri rémoulade mimosa</b> F  <b>Riz à la tomate</b> E <b>Tomme blanche</b> F <b>Yaourt confiture de fraises</b> F <b>Yaourt confiture d'abricots</b> F	<b>Pizza reine</b> S  <b>Rôti de dinde au jus</b> F <b>Ratatouille</b> F <b>Camembert</b> F  <b>Poire</b> F	<b>Salade et dès de mimolette</b> F <b>Tomates mozzarella</b> F  <b>Emincé de porc laqué</b> F <b>Petits pois</b> S <b>Fromage frais</b> F <b>Quatre quarts aux pommes</b> FE <b>Gâteau au yaourt</b> FE	<b>Concombre vinaigrette</b> F <b>Carottes râpées vinaigrette</b> F  <b>Colin au citron</b> S <b>Semoule</b> E <b>Sainte Maure de Touraine</b> F <b>Raisin blanc</b> F <b>Raisin noir</b> F
<b>Goûter</b>	Fruit / Laitage Roulé à l'abricot	Yaourt sucré / Compote de fruits Quatre-quarts	Liégeois chocolat Fruit / Barre bretonne	Fruit / Laitage Pain et confiture	Crème dessert au chocolat BN vanille / Compote de fruits
<b>Semaine du 11 au 15 septembre</b>	<b>Salade de pommes de terre</b> FE <b>Salade de blé</b> FE <b>Sauté de volaille aux épices</b> F <b>Carottes braisées</b> F <b>Yaourt nature</b> F <b>Pomme Golden</b> F <b>Poire</b> F	<b>Betteraves aux pommes</b> F <b>Macédoine mayonnaise</b> SE  <b>Risotto aux légumes</b> FE <small>(riz, lentilles, courgettes, aubergines, oignons, crème, fromage)</small> <b>Mimolette</b> F <b>Entremets au chocolat</b> FE <b>Entremets à la vanille</b> FE	<b>Pastèque</b> F  <b>Saucisse grillée</b> F  <b>Torsades</b> E <b>Pont l'Evêque</b> F <b>Compote de fruits</b> E	<b>Repas à thème</b>  <b>Alsace</b>	<b>Salade italienne *</b> FE <b>Salade de riz au surimi</b> FE  <b>Lieu à la crème d'épices</b> F <b>S</b> <b>Epinards au beurre</b> S <b>Brie</b> F  <b>Melon au choix</b> F
<b>Goûter</b>	Compote de fruits / Laitage Pain et fromage	Banane / Biscuits Liégeois	Fruit / Yaourt sucré Gâteau au chocolat	Compote pomme-fraise Pain et chocolat à croquer / Laitage	Crème vanille / Compote de fruits Galette St Michel
<b>Semaine du 18 au 22 septembre</b>	<b>Concombre à la menthe</b> F <b>Salade verte et œuf dur</b> F  <b>Chipolatas / Merguez</b> F  <b>Frites</b> F <b>Gouda</b> F <b>Fromage blanc au miel</b> FE <b>Fromage blanc aux fruits</b> F	<b>Taboulé (semoule BIO)</b> FE <b>Salade de blé au thon</b> FE <b>Escalope de dinde à la normande</b> F  <b>Courgettes sautées</b> F  <b>Emmental</b> F <b>Prunes</b> F <b>Banane</b> F	<b>Salade composée</b> F  <b>Rôti de porc au jus</b> F  <b>Carottes poêlées</b> F <b>Camembert</b> F <b>Gâteau au yaourt</b> E	<b>Radis beurre</b> F <b>Chou rouge vinaigrette</b> F <b>Blanquette de volaille</b> F  <b>Pommes de terre vapeur</b> F <b>Fromage frais aux herbes</b> F <b>Poire pochée aux épices</b> F <b>Dés de pomme au four</b> F	<b>Tomates à l'échalote</b> F <b>Salade composée</b> F  <b>Chili sin carne au riz</b> FE <small>(poivrons, tomates, haricots rouges, maïs)</small> <b>Saint Paulin</b> F <b>Ananas</b> F <b>Kiwi</b> F
<b>Goûter</b>	Banane / Laitage Pain et pâte de fruit	Novly chocolat / Compote de fruits Pain et confiture	Fruit / Crème caramel Marbré	Fruit / Laitage Pain et pâte à tartiner	Compote de fruits / Laitage Moelleux abricot



F : frais / S : surgelés / E : épicerie

Salade italienne : pâtes, tomates, thon, basilic

Viandes françaises



Label rouge A.O.P.

Choix des maternelles souligné

Produit issu de l'agriculture biologique

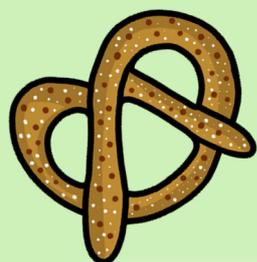
La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

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

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

Restaurant scolaire de Montbazon

Jeudi 14 septembre 2023



Repas à thème  
**Alsace**

*Salade alsacienne*

*(salade verte, pomme fruit, cervelas, sauce acidulée)*

\*\*\*

*Choucroute garnie*

\*\*\*

*Fromage*

\*\*\*

*Tarte alsacienne*



	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 25 au 29 septembre</b>	<b>Radis noir à la bulgare</b> F <b>Salade de crudités</b> F <b>Hachis Parmentier</b> S <b>Salade verte</b> AB F <b>Fromage blanc</b> AB F <b>Banane</b> F <b>Raisin</b> F	<b>Duo tomates et maïs</b> F <b>Salade grecque *</b> F <b>Emincé de porc aux champignons</b> F <b>Epinards</b> AB S <b>Saint Paulin</b> F <b>Fondant au chocolat</b> FE <b>Croustade aux pommes</b> FE	<b>Céleri au fromage blanc mimosa</b> F <b>Galette bretonne (œuf et fromage)</b> F <b>Courgettes</b> F <b>Camembert</b> AB F <b>Fruits au sirop</b> E	<b>Rillettes de poisson</b> FE <b>Mousseline de thon</b> FE <b>Bœuf bourguignon</b> F <b>Haricots verts persillés</b> AB S <b>Brie</b> F <b>Prunes</b> F <b>Ananas</b> F	<b>Salade de pâtes mimosa</b> AB FE <b>Salade de pommes de terre</b> AB FE <b>Escalope de volaille milanaise</b> F <b>Poêlée de légumes</b> F <b>Mimolette</b> F <b>Pomme</b> AB F <b>Poire</b> AB F
<b>Goûter</b>	Compote pomme-vanille / Laitage Pain et fromage à tartiner	Fruit / Laitage Pain et chocolat à croquer	Compote de fruits Fruit / Quatre-quarts	Yaourt / Compote de fruits Roulé à la fraise	Banane / Laitage BN chocolat
<b>Semaine du 02 au 06 octobre</b>	<b>Courgettes marinées</b> AB F <b>Tomates vinaigrette</b> F <b>Rôti de porc aux épices</b> F <b>Blé</b> AB E <b>Tomme blanche</b> F <b>Compote pomme-poire</b> E <b>Compote pomme-banane</b> E	<b>Mardi – Repas végétarien</b> <b>Quiche au fromage</b> FS <b>Feuilleté au fromage</b> FS <b>Omelette campagnarde</b> AB F <b>Chou-fleur</b> S <b>Yaourt</b> F <b>Prunes</b> F <b>Banane</b> F	<b>Mercredi</b> <b>Salade de chou blanc</b> F <b>Emincé de bœuf à la provençale</b> F <b>Petits pois</b> AB S <b>Fromage fondu</b> F <b>Salade d'agrumes</b> F	<b>Jeudi</b> <b>Rillettes</b> F <b>Terrine de légumes</b> F <b>Lieu noir au persil</b> F <b>Pâtes</b> AB E <b>Sainte Maure de Touraine</b> F <b>Mousse au chocolat</b> FE <b>Entremets</b> FE	<b>Vendredi</b> <b>Salade de riz</b> AB EF <b>Salade nantaise *</b> ES <b>Poulet rôti</b> F <b>Carottes vapeur</b> F <b>Coulommiers</b> F <b>Orange</b> F <b>Ananas</b> F
<b>Goûter</b>	Fruit / Laitage BN fraise	Crème dessert vanille Pain et fromage / Compote de fruits	Compote de pommes Fruit / Roulé au chocolat	Yaourt aromatisé / Fruit Gâteau au chocolat	Compote de fruits / Laitage Pain et confiture
<b>Semaine du 09 au 13 octobre</b>	<b>Salade marine *</b> F <b>Salade strasbourgeoise *</b> F <b>Steak haché</b> S <b>Brocolis</b> AB S <b>Camembert</b> F <b>Clémentines</b> F <b>Poire</b> F	<b>Mardi</b> <b>Pomelos</b> F <b>Salade d'endives aux pommes</b> F <b>Truffade</b> F <b>Salade verte</b> AB F <b>Chèvre</b> F <b>Compote de pommes</b> AB E <b>Compote pomme-poire</b> E	<b>Mercredi – Repas végétarien</b> <b>Salade de chou-fleur</b> F <b>Tajine de légumes pois chiches</b> AB F <b>Semoule et légumes</b> AB E <b>Pont l'évêque</b> F <b>Salade de fruits frais</b> F	<b>Jeudi</b> <b>Salade au chèvre chaud</b> F <b>Salade et toast de camembert</b> F <b>Bœuf bourguignon</b> F <b>Carottes Vichy</b> AB F <b>Fromage blanc</b> F <b>Tarte aux pommes</b> FS <b>Tarte au citron</b> FS	<b>Vendredi</b> <b>Velouté de poireaux</b> AB F <b>Filet de lieu aux cinq baies</b> F <b>Blé au jus</b> AB E <b>Morbier</b> F <b>Orange</b> F <b>Pomme</b> F
<b>Goûter</b>	Compote de fruits / Laitage Roulé à l'abricot	Pain et fromage / Fruit Laitage	Liégeois vanille Fruit / Barre bretonne	Fruit / Laitage Pain et confiture	Yaourt sucré / Compote de fruits Quatre quarts
<b>Semaine découverte : Le goût du voyage</b>					
<b>Semaine du 16 au 20 octobre</b>	<b>Lundi</b> <b>Gaspacho</b> F <b>Houmous et toast</b> FE <b>Sauté de volaille</b> F <b>Semoule</b> E <b>Fromage blanc</b> F <b>Raisin blanc</b> F <b>Raisin noir</b> F	<b>Mardi – Repas végétarien</b> <b>Betteraves mimosa</b> AB F <b>Poireaux mimosa</b> AB F <b>Risotto aux légumes</b> E <b>Tomme</b> F <b>Fromage blanc au sucre</b> AB EF <b>Fromage blanc au coulis</b> AB SF	<b>Mercredi</b> <b>Endives aux pommes</b> F <b>Kebab</b> F <b>Frites</b> AB F <b>Fromage</b> F <b>Compote de fruits</b> F	<b>Jeudi</b> <b>Carottes râpées vinaigrette</b> AB F <b>Chou blanc vinaigrette</b> AB F <b>Sauté de bœuf épices douces</b> F <b>Haricots beurre</b> S <b>Cantal</b> F <b>Cookies</b> FE <b>Strudel aux pommes</b> FS	<b>Vendredi</b> <b>Velouté de légumes</b> AB F <b>Poisson à la créole</b> S <b>Gratin de patate douce</b> F <b>Camembert</b> F <b>Poire williams</b> F <b>Pomme golden</b> F
<b>Goûter</b>	Compote de fruits / Laitage Pain et confiture	Fromage blanc / Fruit Pain et fromage à tartiner	Novly chocolat Fruit / BN vanille	Fruit / Laitage Gâteau à la fraise	Compote de fruits Gâteau / Laitage

\* Salade grecque : tomates, concombre, féta

\* Salade nantaise : pommes de terre, mâche, tomates, haricots verts

\* Salade marine : riz, tomates, thon

\* Salade strasbourgeoise : pâtes, tomates, emmental, cervelas



Choix des maternelles soulignées  
Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France  
F : frais / S : surgelés / E : épicerie

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

RESTAIVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautas - 37210 Rochecorbon



I.G.P. Viandes françaises Label rouge A.O.P.

Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 23 octobre au 27 octobre Centre de loisirs	Tomates vinaigrette  F	Salade verte et croûtons F	Salade de crudités  F	Salade de pâtes aux œufs  F	Salade niçoise F
	Escalope de volaille à la crème  F	Lieu noir au curry F	Sauté de porc chasseur  F	Pizza tomates et féta F	Poulet rôti aux herbes  F
	Frites F	Courgettes sautées  F	Semoule  E	Salade verte F	Ratatouille F
	Emmental F	Saint Nectaire  F	Gouda F	Petit suisse F	Yaourt F
	Compote de fruits  E	Gâteau au yaourt  FE	Orange F	Salade de fruits frais F	Banane au chocolat FE
Goûter	Laitage / Fruit Gâteau	Laitage Fruit / Pain et pâte de fruits	Laitage Compote de fruits / Gâteau	Laitage Fruit / Pain et fromage	Compote de fruits / Gâteau Laitage
Semaine du 30 octobre au 03 novembre Centre de loisirs	Lundi - Halloween	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Carottes râpées vinaigrette au ketchup  F	Céleri rémoulade  F	Féié	Salade de chou blanc  F	Salade de crudités  F
	Saucisse de Strasbourg F	Sauté de bœuf aux olives  F		Poisson sauce bretonne S	Parmentier  F
	Purée de légumes F	Epinards à la crème FS		Haricots verts S	et pommes de terre  F
	Mimolette F	Camembert F		Chèvre F	Saint Paulin F
	Fromage blanc  F	Marbré crème anglaise F		Crème dessert pralinée et biscuit F	Compote de fruits E
Goûter	Compote de fruits / Laitage Gâteau	Yaourt aromatisé / Fruit Pain et chocolat à croquer		Laitage / Fruit Gâteau au chocolat	Laitage / Fruit Pain et pâte à tartiner
Semaine du 06 novembre au 10 novembre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de maïs FE	Carottes râpées vinaigrette  F	Rillettes F	Potage de légumes  F	Salade de pâtes  FE
	Salade de crudités F	Céleri vinaigrette F	Colin à l'armoricaine S	Salade de riz  FE	Steak haché S
	Œufs brouillés campagnards  F	Chipolatas F	Gratin de légumes  F	Cordon bleu F	Petits pois  S
	Salade verte F	Semoule et légumes  FE	Tomme noire F	Riz  E	Cantal F
	Edam F	Yaourt F	Tarte Tatin F	Brie F	Kiwi F
	Mousse au chocolat FE	Banane F		Poire  F	Orange F
	Mousse aux fruits FE	Salade de fruits frais F		Pomme  F	
Goûter	Fruit / Laitage Pain et pâte à tartiner	Crème dessert au chocolat BN vanille / Compote de fruits	Fruit / Yaourt sucré Marbré	Compote de fruits / Laitage Galettes St Michel	Compote de fruits / Laitage Beignet au chocolat
Semaine du 13 novembre au 17 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Crêpe au fromage S	Salade de chou blanc F	Potage de légumes  F	Repas à thème Anglais	Salade verte et croûtons  F
Feuilleté saucisse S	Scarole aux crevettes FS	Quiche au fromage  F	Salade de crudités  F		
Emincé de volaille à l'indienne F	Sauté de porc au miel et citron  F	Salade verte F	Pilons de poulet FS		
Haricots verts sautés  S	Flageolets  E	Yaourt sucré F	Carottes braisées F		
Fromage blanc  F	Camembert F	Ananas F	Camembert F		
Clémentines F	Entremets à la vanille FE		Riz au lait à la vanille FE		
	Banane F	Entremets au chocolat FE		Riz au lait au chocolat  FE	
Goûter	Novly chocolat / Compote de fruits Pain et confiture	Fruit / Laitage BN vanille	Compote de fruits / Crème caramel Gâteau au chocolat	Fruit / Laitage Moelleux abricot	Fruit / Laitage Pain et pâte de fruit

F : frais / S : surgelés / E : épicerie



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

Choix des maternelles souligné  
Produit issu de l'agriculture biologique



Viandes françaises Label rouge A.O.P.

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis  
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

*Restaurant scolaire de Montbazon*

*Jeudi 16 novembre 2023*

**LONDON**

*Repas à thème  
Royaume-Uni*

*Velouté de petits pois à la menthe*

☆☆☆

*Fish and chips*

☆☆☆

*Fromage*

☆☆☆

*Pudding à la pomme et banane*

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 20 novembre au 24 novembre	<b>Pizza au fromage</b> S <b>Quiche au fromage</b> S <b>Poulet au thym</b> F Petits pois S Fromage blanc F <b>Ananas</b> F <b>Orange</b> F	<b>Potage de lentilles</b> F Lasagnes E aux légumes F Camembert F <b>Yaourt nature</b> F <b>Yaourt aux fruits</b> F	Salade de riz F Saucisse de volaille F Gratin de patate douce F Emmental F Duo banane-clémentine F	<b>Salade italienne *</b> FE <b>Taboulé (semoule BIO)</b> FE Paupiette de veau F Epinards S Brie F <b>Mandarine</b> F <b>Raisin</b> F	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> F <b>Salade de crudités</b> F Brandade de poisson FS Salade verte F Gouda F <b>Pomme</b> F <b>Poire</b> F
	Goûter	Crème à la vanille / Compote de fruits Pain et fromage à tartiner	Banane / Laitage Pain et pâte de fruit	Compote de fruits Laitage / BN chocolat	Fruit / Laitage Pain et chocolat à croquer
Semaine du 27 novembre au 1er décembre	<b>Saucisson sec</b> F Rillettes de poisson F <b>Rôti de dinde à la créole</b> F <b>Riz pilaf</b> E Yaourt F <b>Clémentines</b> F <b>Banane</b> F	<b>Salade de céleri</b> F <b>Salade de crudités</b> F Longe de porc rôtie et son jus d'herbes F Carottes persillées F Coulommiers F <b>Flan au chocolat (lait)</b> FS <b>Flan pâtissier (lait)</b> FS	<b>Salade de chou rouge</b> F Tajine de bœuf S <b>Semoule</b> E Cantal F Salade d'oranges F	<b>Salade d'endives aux noix Batavia et croûtons</b> FE <b>Œufs durs béchamel</b> F <b>Haricots verts</b> S Gouda F <b>Moelleux au chocolat</b> F Tarte aux pommes FS	<b>Potage au potiron</b> F Filet de lieu beurre blanc E Céréales gourmandes E Sainte Maure de Touraine F <b>Fromage blanc confiture</b> FE <b>Fromage blanc sucré</b> F
	Goûter	Compote de fruits / Laitage Pain et pâte de fruit	Fruit / Laitage Gâteau à la fraise	Compote de fruits / Novly chocolat BN vanille	Fruit / Laitage Pain et confiture
Semaine du 04 au 08 décembre	<b>Velouté de légumes</b> F Cuisse de poulet grillée aux herbes F Frites F Emmental F <b>Ananas</b> F <b>Poire</b> F	<b>Céleri rémoulade</b> F <b>Salade de crudités</b> F Curry de légumes et pois chiches F <b>Riz</b> E Edam F <b>Compote pomme-cannelle</b> E <b>Compote pomme-banane</b> E	Rillettes F Pot-au-feu F Légumes du pot Saint Paulin F <b>Semoule au lait à la vanille</b> E	<b>Salade de mâche au chèvre</b> F <b>Carottes râpées au citron</b> F Filet de merlu sauce nantua F <b>Chou-fleur</b> S Yaourt F <b>Gâteau au yaourt</b> F <b>Cake au citron</b> E	<b>Betteraves vinaigrette</b> F <b>Salade de haricots verts</b> S <b>Spaghettis</b> E à la bolognaise S Tomme blanche F <b>Clémentines</b> F <b>Banane</b> F
	Goûter	Liégeois vanille / Compote de fruits Galette St Michel	Fruit / Laitage Pain et confiture	Yaourt aromatisé Fruit / Pain et chocolat à croquer	Fruit / Laitage Roulé à l'abricot
Semaine du 11 au 15 décembre	<b>Salade de blé</b> F <b>Salade de pâtes au thon</b> E Jambon braisé F Flan de légumes F Sainte Maure de Touraine F <b>Fromage blanc au miel</b> FE <b>Fromage blanc fruits rouges</b> FS	<b>Potage de légumes</b> F Sauté de bœuf aux oignons F <b>Carottes braisées</b> F Camembert F <b>Semoule au lait</b> F Semoule au lait au chocolat F	<b>Quiche au fromage</b> FS <b>Risotto aux légumes d'hiver</b> FE Salade verte F Fromage F Clémentines F	<b>Salade verte au maïs</b> FE <b>Salade de crudités</b> F Poulet rôti F Frites S Fromage F Yaourt au choix F	<b>Salade de crudités</b> F Filet de poisson S Pâtes E Fromages variés F <b>Compote de fruits au choix</b> E
	Goûter	Compote pomme-vanille BN fraise / Laitage	Fruit / Laitage Pain et confiture	Laitage Compote de fruits / Roulé au chocolat	Fruit / Laitage Gâteau au chocolat



# Menus du restaurant scolaire de Montbazon Du 18 au 22 décembre 2023



	Lundi	Mardi– Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 18 au 22 décembre</i>	<b>Rillettes</b> F	<b>Potage cultivateur</b> F	<b>Taboulé</b> E	<b>Repas de fin d'année</b> 	<b>Salade coleslaw *</b> F
	<b>Saucisson sec</b> F	<b>Haricots blancs cuisinés</b> E	<b>Filet de colin aux herbes</b> S		<b>Salade de saison</b> F
	<b>Sauté de volaille à la paysanne</b> F	<b>et carottes à la coriandre</b> F	<b>Haricots beurre</b> S		<b>Rôti de porc au paprika</b> F
	<b>Semoule</b> E	<b>Yaourt</b> F	<b>Cantal</b> F		<b>Purée de légumes</b> F
	<b>Morbier</b> F	<b>Kiwi / Orange</b> F	<b>Crème au chocolat au lait</b> F		<b>Pont l'Evêque</b> F
<b>Pomme / Poire</b> F				<b>Corbeille de fruits</b> F	
<i>Goûter</i>	<b>Laitage / Compote de fruits</b> Quatre-quarts	<b>Compote de fruits / Laitage</b> Pain et chocolat à croquer	<b>Petit suisse / Fruit</b> Gâteau à la confiture	<b>Fruit</b> BN / Laitage	<b>Compote pomme-poire / Laitage</b> Pain et fromage fondu

F : frais / S : surgelés / E : épicerie Salade coleslaw : carottes et chou blanc râpés, mayonnaise

Choix des maternelles soulignés Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification

sans préavis



Viandes françaises



Label rouge



A.O.P.



Produit issu de l'agriculture biologique

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

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