

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 08 au 12 janvier	Potage de légumes F Egrené de bœuf à la tomate S Coquillettes Emmental E F Corbeille de fruits F	Salade de riz F E Cordon bleu F S Haricots verts Fromage S F Compote de fruits au choix E	Salade verte, emmental croûtons F E Rôti de porc F Petits pois Saint Nectaire S F Crème au caramel F	Endives et lardons Salade de champignons Rôti de dinde au curry S Chou-fleur à la béchamel Bleu d'auvergne F Galette des rois à la frangipane ou aux pommes	Betteraves mimosa F Haricots verts mimosa S Pommes de terre au four et sa sauce au fromage F Salade verte Fromage blanc F Corbeille de fruits F
Goûter	Compote de fruits / Laitage Barre bretonne	Laitage / Fruits Biscuits	Laitage / Fruit Pain et pâte à tartiner	Fruit / Laitage Roulé au chocolat x1	Compote de fruits / Laitage BN fraise x2
Semaine du 15 au 19 janvier	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage de légumes F Tarte au fromage F S Salade verte Fromage blanc F Corbeille de fruits F	Céleri rémoulade Radis noir à la vinaigrette d'agrumes F F Steak haché S Purée de légumes Saint Nectaire F F Fromage blanc sucré Fromage blanc au miel F F	Terrine de poisson F Escalope de volaille F Gratin de brocolis Cantal S F Banane sauce chocolat F	Repas à thème Galettes Party	Salade de pâtes E Salade de pommes de terre E Poisson du jour sauce hollandaise F Epinards Camembert S F Corbeille de fruits F
Goûter	Compote de fruits / Laitage Gâteau au chocolat	Fruit / Laitage Pain et confiture	Yaourt aromatisé / Compote de fruits BN vanille x2	Laitage / Fruit BN chocolat x2	Fromage blanc / Compote de fruits Pain et pâte de fruit
Semaine du 22 au 26 janvier	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage de légumes E Filet de dinde rôti F Carottes Saint Paulin F Corbeille de fruits F	Chou blanc au curry F Salade verte aux croûtons F Pâtes à la bolognaise de lentilles E Tomme blanche F Yaourt au choix F F	Feuilleté au fromage S Sauté de bœuf sauce normande F Haricots verts S Yaourt F Corbeille de fruits F	Salade de crudités au choix F Filet de lieu noir Dugléré S Chou-fleur à la béchamel Sainte Maure de Touraine S F Entremets à la vanille Entremets au caramel F E	Salade d'endives aux noix FE Salade au thon FE Sauté de porc F Semoule parfumée E Brie F Compote de pommes E
Goûter	Laitage / Compote de fruits Génoise roulée chocolat	Fruit / Laitage BN fraise x2	Novly au chocolat / Compote de fruits Barre quatre-quarts	Compote de fruits / Laitage Pain et pâte à tartiner	Fruit / Laitage 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 soulignées

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

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

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



Restaurant scolaire de Montbazon

Galettes Party

Jeudi 18 janvier 2024

Wrap de légumes

Galette garnie

(jambon, pommes de terre, emmental)

Salade verte

Fromage

Tarte aux pommes

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi – Chandeleur
Semaine du 29 janvier au 02 février	Potage de légumes F Poulet rôti F Pâtes E Fromage blanc F Corbeille de fruits F	Saucisson sec F Pâté de campagne F Brandade de poisson S Salade verte F Edam F Yaourt F	Pâtes au surimi FE Emincé de bœuf aux épices F Poêlée de légumes F Sainte Maure de Touraine F Corbeille de fruits F	Taboulé FE Salade de pâtes FE Œufs gratinés F Epinars à la crème S Brie F Mousse au chocolat F Crème dessert à la vanille F	Carottes râpées vinaigrette F Pomelos au sucre roux F Sauté de porc F Petits pois S Fromage F Crêpe au chocolat S Crêpe à la chantilly S
Goûter	Laitage / Compote de fruits Pain et confiture	Compote de fruits / Laitage Barre bretonne	Compote de pommes / Fruit Pain et fromage fondu	Petit suisse / Fruit BN chocolat x2	Fruit / Laitage Pain et chocolat à croquer
Semaine du 05 au 09 février	Macédoine de légumes F Haricots verts vinaigrette F Rôti de dinde au paprika F Coquillettes E Morbier F Corbeille de fruits F	Salade de carottes et maïs FE Salade d'endives et emmental F Sauté de porc F Haricots beurre S Edam F Flan pâtissier F Far breton F	Betteraves vinaigrette F Salade de crudités F Omelette F Frites S Camembert F Crème dessert au chocolat F	Repas à thème Semaine de l'agriculture 	Pizza garnie au choix FS Sauté de bœuf à la texane F Petits pois S Cantal jeune F Ananas F Pomme F
Goûter	Yaourt aromatisé / Compote de fruits Pain et confiture	Fruit de saison / Laitage BN vanille x2	Compote de fruits / Laitage Pain et pâte à tartiner	Compote de fruits / Laitage Roulé au chocolat x1	Laitage / Compote de fruits Barre bretonne
Semaine du 12 au 16 février	Carottes râpées vinaigrette F Fenouil en salade F Saucisse de Strasbourg F Haricots blancs E Reblochon F Fromage blanc sucré F Fromage blanc au coulis F	Bouillon de tomate vermicelle E Gratin de poisson et ses légumes S Mimolette F Beignet de Mardi gras au choix S	Salade cocktail FE Rôti de dinde charcutière F Chou-fleur S Yaourt F Corbeille de fruits F	Salade de chou rouge F Tajine végétarien (pois chiches et légumes) EF Semoule E Tomme F Salade de fruits frais F	Salade de mâche et lardons F Céleri rémoulade F Poulet rôti F Purée de légumes F Saint Nectaire F Compote de pommes E
Goûter	Yaourt aromatisé / Fruit Gâteau	Fruit / Laitage Pain et confiture	Compote de fruits / Laitage Marbré	Laitage / Compote de fruits Gâteau au chocolat	Petit suisse / Fruit Pain et chocolat à croquer
Semaine du 19 au 23 février	Salade verte et croûtons F Salade verte et emmental F Steak haché sauce échalote S Haricots verts S Tomme F Yaourt au choix F	Endives à l'emmental F Salade de chou blanc F Tajine de poulet F Légumes couscous S Yaourt F Flan pâtissier F Tarte aux fruits E	Salade de crudités F Paupiette de veau S Frites S Fromage F Entremets au choix F	Salade de riz EF Salade de pâtes EF Poisson au pistou S Brocolis à la béchamel S Camembert F Corbeille de fruits F	Carottes râpées au citron F Betteraves vinaigrette F Quiche au fromage FS Salade verte F Fromage blanc F Compote de fruits F
Goûter	Laitage / Fruit BN vanille x2	Fromage / Fruit Pain et pâte de fruits	Laitage / Fruit Gâteau	Compote de fruits / Yaourt Gâteau	Laitage / Compote de fruits Pain et pâte à tartiner



Restaurant scolaire de Montbazon

Semaine de l'agriculture

Jeudi 08 février 2024

Potage cultivateur

Saucisse

Truffade

Pont l'Evêque

Clafoutis aux pommes














Restauval








Menus du restaurant scolaire de Montbazon

Du 26 février au 1^{er} mars 2024



	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 26 février au 1 ^{er} mars Centre de loisirs	Velouté Dubarry (chou-fleur)  F S	Mâche et croûtons F F	Salade de crudités F	Potage Saint Germain (pois cassés) E F	Tarte au fromage F E S
	Chili sin carne (haricots rouges, poivrons et tomates) E F	Longe de porc  F	Bœuf au paprika  F	Omelette aux pommes de terre  F	Filet de poisson frais à l'américaine F
	Riz  E	Lentilles  E	Duo de légumes F	Salade verte F	Brocolis béchamel S
	Sainte Maure de Touraine  F	 Cantal  F	Fromage F	Tomme  F	Fromage F
	Corbeille de fruits F	Fromage blanc au sucre  F	Clafoutis F	Compote de pommes E	Corbeille de fruits  F
Gôûters	Crème dessert vanille Compote de fruits / Gâteau au chocolat	Fruit / Laitage Pain et pâte à tartiner	Crème caramel / Fruit BN fraise x2	Fruit / Laitage Pain et confiture 	Yaourt sucré / Compote de fruits Génoise roulée au chocolat

 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

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

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

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 11 au 15 mars	Radis beurre F Salade de champignons F Parmentier de lentilles corail E Salade verte F Pont l'Evêque F Yaourt au choix F	Repas à thème Fête Holi - Inde 	Chou rouge vinaigrette F Sauté de dinde au curry F Pâtes E Fromage F Poire F	Œuf sauce tomate F Jambon macédoine FS Filet de poisson frais citron F Semoule E Sainte Maure de Touraine F Corbeille de fruits F	Salade de crudités F Sauté de bœuf sauce tomate F Carottes sautées F Comté F Flan pâtissier F Clafoutis F
Goûters	Fruit / Laitage Pain et confiture	Compote de pommes / Laitage BN vanille x2	Petit suisse / Compote de fruits Barre quatre-quarts	Laitage / Compote de fruits Pain et pâte à tartiner	Fruit / Laitage BN fraise x2
Semaine du 18 au 22 mars	Lundi Salade de crudités au choix F Filet de colin sauce hollandaise S Riz E Yaourt F Fruit de saison F	Mardi Concombre vinaigrette F Radis noir rémoulade F Emincé de bœuf F Coquillettes E Comté F Compote de fruits au choix E	Mercredi Salade de mâche aux crevettes FS Sauté de porc F Duo carottes-pommes de terre F Camembert F Mousse au chocolat F	Jeudi – Repas végétarien Salade coleslaw (<u>carottes et chou blanc râpés, mayonnaise</u>) F Chou blanc vinaigrette F Quiche provençale FS Salade verte F Morbier F Crème dessert caramel (<u>lait</u>) F Crème dessert vanille (<u>lait</u>) F	Vendredi Salade au thon F Mousseline de haricots rouges E Poulet à la catalane F Purée de légumes F Pont l'Evêque F <u>Salade de fruits frais</u> F Banane F
Goûters	Compote de fruits / Laitage Génoise roulée chocolat	Petit suisse / Fruit Barre bretonne	Laitage / Fruit Moelleux fourré confiture	Banane / Laitage Marbré	Compote de fruits / Laitage Pain et pâte à tartiner

Produit issu de l'agriculture biologique

Viandes françaises Label rouge A.O.P. La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

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

Choix des maternelles soulignées

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

F : frais / S : surgelés / E : épicerie



Restaurant scolaire de Montbazou



Fête Holi

Mardi 12 mars 2024

Raita de carottes

Sauté de porc au curry



Riz

Fromage

Lassi à la banane

Restauval

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 25 au 29 mars	Betteraves mimosa F Haricots verts S vinaigrette balsamique Gratin de pâtes E à la tomate F Brie F Compote de fruits E	Quiche lorraine FS Crêpe au fromage S Lieu noir au basilic S Courgettes sautées F Fromage blanc F Corbeille de fruits F	Salade de crudités F Emincé de boeuf au curry F Purée de légumes F Emmental F Yaourt F	Repas de Pâques 	Salade de pâtes E Salade de pommes de terre F Poulet rôti aux herbes F Carottes persillées F Fromage F Corbeille de fruits F
Goûter	Fruit / Laitage Gâteau au chocolat x1	Compote pomme-poire / Laitage Gâteau au chocolat	Fruit / Laitage Pain et pâte à tartiner	Fruit / Laitage Pain et pâte de fruit	Flan nappé caramel / Compote Roulé au chocolat x1
Semaine du 1^{er} au 05 avril	Lundi Férié	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Tarte au fromage FS Feuilleté au fromage S Œufs à la florentine F Epinards Bleu S Liégeois au chocolat F Liégeois à la vanille F	Chou rouge vinaigrette F Salade verte aux croûtons F Merlu sauce ciboulette S Semoule E Sainte Maure de Touraine F Corbeille de fruits F	Concombre vinaigrette F Céleri au curry F Sauté de dinde au jus F Pâtes E Cantal F Entremets (lait) FE	Salade de riz EF Salade de blé E Sauté de bœuf aux herbes F Haricots beurre S Saint Paulin F Corbeille de fruits F
Goûter		Fruit / Laitage Marbré	Crème dessert vanille / Compote Moelleux au citron	Fruit / Laitage Pain et pâte de fruits	Compote de fruits / Laitage BN fraise x2
Semaine du 08 au 12 avril	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Concombre à la crème F Sauté de porc charcutière F Semoule E Tomme F Compote de fruits E	Tomates mimosa F Betteraves vinaigrette F Lasagnes aux légumes F Salade verte Mimolette F Corbeille de fruits F	Pizza du Chef FS Emincé de dinde au curry F Poêlée printanière Edam FS Corbeille de fruits F	Salade de crudités au choix F Filet de lieu sauce citron S Pâtes E Chèvre F Fromage blanc au sucre F	Carottes râpées vinaigrette F Salade verte et croûtons FE Rôti de porc aux herbes F Purée de légumes F Camembert F Yaourt E
Goûter	Fruit / Novly au chocolat BN vanille x2	Laitage / Compote de fruits Pain et pâte à tartiner	Crème caramel / Compote de fruits Génoise roulée à la fraise	Fruit / Laitage Pain et confiture	Fruit / Laitage Gâteau au chocolat
Semaine du 15 au 19 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Céleri sauce yaourt F Chou rouge vinaigrette F Saucisse de volaille F Lentilles E Tomme noire F Corbeille de fruits F	Concombre à la menthe F Carottes râpées vinaigrette F Rôti de porc au curcuma F Petits pois S Fromage F Crème caramel (lait) F	Salade espagnole (tomates, poivron et olives) FE Poulet rôti au jus F Haricots verts S Sainte Maure de Touraine F Riz au lait à la vanille FE	Betteraves vinaigrette F Macédoine de légumes F Steak haché sauce tomate S Frites F Fromage blanc F Salade de fruits frais F	Salade de crudités F Œufs durs béchamel F Chou-fleur S Edam F Moelleux au chocolat FE
Goûter	Compote de fruits / Yaourt aromatisé Galettes St Michel	Fruit / Laitage Gâteau à la fraise x1	Fruit / Laitage Roulé au chocolat	Compote pomme-poire / Laitage Pain et fromage	Fruit / Laitage BN

F : frais / S : surgelés / E : épicerie



Label rouge A.O.P.



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

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

Produit issu de l'agriculture biologique

Choix des maternelles soulignés

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



I.G.P.



Restaurant scolaire de Montbazon

Repas de Pâques

Jeudi 28 mars 2024

Pâté de pâques

Blanquette de volaille



à l'ancienne

Pommes de terre boulangères

Fromage

Gourmandise au chocolat

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 22 au 26 avril Centre de loisirs	Salade verte au thon FE Escalope de dinde sauce tomate F Blé E Fromage blanc F Salade de fruits frais F	Taboulé FE Sauté de bœuf au paprika F Haricots beurre S Fromage F Corbeille de fruits F	Salade de crudités F Poulet rôti F Frites FS Fromage F Yaourt F	Concombre vinaigrette F Filet de poisson au beurre de sauge S Gratin de légumes F Coulommiers F Gâteau au yaourt FE	Œuf sauce tomate F Pizza Margherita FS Salade verte F Sainte Maure de Touraine F Corbeille de fruits F
Goûter	Laitage / Compote de fruits Gâteau	Laitage / Compote de fruits Pain et pâte de fruits	Compote de fruit / Laitage Roulé à la confiture	Fruit / Laitage BN à la fraise x2	Laitage / Compote de fruits Pain et pâte à tartiner
	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Semaine du 29 avril au 03 mai Centre de loisirs	Radis beurre FF Quiche aux légumes FS Salade verte F Fromage F Corbeille de fruits F	Salade de crudités F Sauté de veau au curry F Riz E Comté F Fromage blanc aux fruits F	Féried	Carottes râpées vinaigrette F Colin S Poêlée de légumes FS Camembert F Flan pâtissier F Flan pâtissier au chocolat F	Macédoine de légumes FS Rôti de porc à la moutarde F Pommes de terre vapeur F Yaourt F Corbeille de fruits F
Goûter	Compote de fruits / Laitage Gâteau à la fraise x1	Fruit / Crème dessert Galettes St Michel		Fruit / Laitage Marbré	Compote de fruits Pain et fromage / Laitage



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

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

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

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