Bléré

# Menus du restaurant scolaire de Bléré

AUTOUR DE CHENONCEAUX

Du 04 au 22 septembre 2023

Restauval

| | Lundi | Mardi – Repas végétarien | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Semaine du 04 au 08 septembre | Salade vert et croûtons<br>Betteraves vinaigrette<br>Steak haché<br>Pommes noisettes<br>Fromage fondu<br>Compote de fruits au choix | Salade verte au maïs et œuf dur<br>Concombre mimosa<br>Gratin de pâtes<br>à la tomate<br>Coulommiers<br>Yaourt nature sucré | Saucisson à l'ail<br>Rôti de porc<br>à la tourangelle<br>Semoule<br>Sainte Maure de Touraine<br>Salade de fruits frais | Carottes râpées vinaigrette<br>Pastèque<br>Poulet<br>à la texane<br>Petits pois<br>Fromage<br>Yaourt aromatisé | Quiche lorraine<br>Pizza reine<br>Dos de colin aux câpres<br>Courgettes sautées<br>Fromage blanc<br>Corbeille de fruits |
| | Glace<br>Fruit de saison | Fruit de saison<br>Pain et confiture de fraise | Crème vanille<br>Pain et pâte à tartiner | Yaourt<br>Biscuits nappés au chocolat | Compote de fruits<br>Roulé au chocolat |
| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi – Repas végétarien |
| Semaine du 11 au 15 septembre | Mousseline de thon<br>Rillettes de poisson<br>Chili con carne<br>Riz<br>Brie<br>Raisin<br>Ananas | Melon jaune<br>Melon vert<br>Boulettes d'agneau<br>Purée d'épinards<br>Fromage<br>Marbré | Salade de crudités<br>Saucisse<br>Lentilles<br>Camembert<br>Crème à la vanille | Salade de blé<br>Salade de pâtes au surimi<br>Escalope de dinde<br>à la crème<br>Haricots verts persillés<br>Emmental<br>Fromage blanc au miel<br>Fromage blanc à la confiture | Betteraves vinaigrette<br>Macédoine de légumes<br>Quiche au fromage<br>Salade verte<br>Tomme de Touraine<br>Corbeille de fruits |
| | Crème au chocolat<br>Madeleine | Pain et chocolat à croquer<br>Fruit de saison | Compote de pommes<br>Cake maison | Fruit de saison<br>Beignet aux framboises | Compote de fruits<br>Pain et fromage |
| | Lundi | Mardi – Repas végétarien | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
| Semaine du 18 au 22 septembre | Radis beurre<br>Chou rouge vinaigrette<br>Gratin de poisson<br>Semoule<br>Morbier<br>Compote pomme - abricot | Taboulé (semoule BIO)<br>Salade de blé<br>Omelette<br>Ratatouille<br>Fromage<br>Pomme | Pastèque<br>Hachis Parmentier<br>Salade verte<br>Comté<br>Yaourt aromatisé | Repas à thème<br>Basque | Salade composée<br>Tomates à l'échalote<br>Sauté de dinde aux herbes<br>Petits pois<br>Saint Paulin<br>Fruits au sirop |
| | Céréales au chocolat et lait<br>Fruit de saison | Compote de fruits<br>Biscuits fourrés au chocolat | Fruit de saison<br>Pain et confiture de myrtilles | Fruit de saison<br>Baguette viennoise au chocolat | Yaourt<br>Donut's |

* Salade suisse : endives, tomates et céleri

Choix des maternelles soulignés

Label rouge · Produit issu de l'agriculture biologique · A.O.P. · Viandes françaises

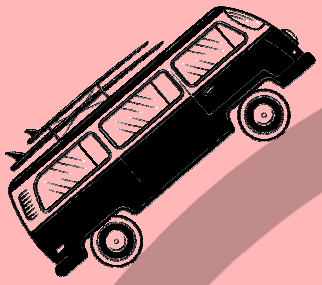
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

# Restaurant scolaire de Bléré

## Jeudi 21 septembre 2023

## Repas à thème

## Pays Basque



Salade basque

(salade verte, jambon cru, fromage brebis)

***

Axoa de porc

Riz

***

Fromage

***

Gâteau basque

Restauval

Bléré

# Menus du restaurant scolaire de Bléré

AUTOUR DE CHENONCEAUX

Du 25 septembre au 20 octobre 2023

Restauval

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi – Repas végétarien | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Semaine du 25 au 29 septembre | Rillettes<br>Pâté de campagne<br>Pâtes<br>à la bolognaise<br>Fromage blanc<br>Poire<br>Banane | Courgettes marinées<br>Tomates vinaigrette<br>Poulet rôti aux épices<br>Haricots verts<br>Morbier<br>Compote pomme-fraise<br>Compote pomme-banane | Salade composée sauce cocktail<br>Galette bretonne<br>Salade folle<br>Mimolette<br>Abricots au sirop | Salade mâche, pommes et œuf<br>Salade verte aux croûtons et œuf<br>Riz<br>aux courgettes<br>Emmental<br>Pot de crème au caramel<br>Pot de crème à la vanille | Salade de pâtes mimosa<br>Taboulé (semoule BIO)<br>Rôti de porc au jus<br>Brocolis<br>Saint Nectaire<br>Corbeille de fruits |
| | Compote pomme- banane<br>Gâteau | Pain au chocolat<br>Fruit de saison | Liégeois<br>Gaufre | Brioche tranchée et confiture<br>Fruit de saison | Yaourt<br>Pain d'épices maison |
| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi – Repas végétarien |
| Semaine du 02 au 06 octobre | Duo endives et pomme<br>Tomates vinaigrette<br>Sauté de dinde<br>à la crème<br>Frites<br>Brie<br>Compote pomme-poire<br>Compote pomme-banane | Salade de riz à la tomate<br>Salade nantaise *<br>Lieu noir au persil<br>Carottes vapeur<br>Cantal<br>Liégeois | Salade de chou blanc et pomme<br>au fromage blanc<br>Paupiette de veau<br>Pâtes<br>Saint Paulin<br>Yaourt aromatisé | Feuilleté au jambon<br>Feuilleté au fromage<br>Sauté de porc aux épices<br>Chou-fleur<br>Fromage fondu<br>Corbeille de fruits | Carottes râpées vinaigrette<br>Salade de crudités<br>Gratin de haricots blancs<br>et potiron<br>Sainte Maure de Touraine<br>Mousse au chocolat au lait<br>Entremets |
| | Mousse au chocolat<br>Pain et confiture d'abricot | Cake<br>Salade de fruits | Beignet aux pommes<br>Fruit de saison | Céréales rice krispies et lait<br>Compote de fruits | Baguette viennoise au chocolat<br>Fruit de saison |
| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi– Repas végétarien |
| Semaine du 09 au 13 octobre | Betteraves vinaigrette<br>Salade de maïs<br>Filet de poisson au beurre blanc<br>Purée de pommes de terre<br>Camembert<br>Duo de fruits<br>Corbeille de fruits | Salade verte emmental et chèvre<br>Salade verte et dés de fromage<br>Sauté de bœuf<br>Carottes Vichy<br>Fromage blanc<br>Tarte au chocolat | Concombre à la crème<br>Fricassée de dinde chasseur<br>Semoule<br>Gouda<br>Yaourt nature sucré | Salade strasbourgeoise *<br>Salade paysanne *<br>Steak haché de veau<br>Haricots beurre<br>Saint Paulin<br>Kiwi<br>Orange | Salade de chou rouge mimosa<br>Endives aux pommes mimosa<br>Gratin de pâtes<br>au fromage<br>Edam<br>Compote de fruits au choix |
| | Fruit de saison<br>Pain et pâte à tartiner | Fruit de saison<br>Baguette viennoise | Cake aux fruits<br>Compote de fruits | Liégeois<br>Fondant au chocolat | Yaourt à boire<br>Gâteau à la fraise |
| | Semaine découverte : Le goût du voyage | | | | |
| | Lundi | Mardi – Repas végétarien | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
| Semaine du 16 au 20 octobre | Gaspacho<br>Houmous et toast<br>Sauté de volaille<br>Riz<br>Laitage<br>Corbeille de fruits | Salade de maïs<br>Macédoine de légumes<br>Blésotto<br>aux légumes<br>Tomme noire<br>Fromage blanc au coulis<br>Fromage blanc au sucre | Sardines à l'huile et beurre<br>Kebab<br>Frites<br>Fromage<br>Corbeille de fruits | Salade verte et croûtons<br>Carottes râpées aux pommes<br>Bœuf aux épices<br>Haricots verts<br>Mimolette<br>Cookies<br>Strudel aux pommes | Betteraves vinaigrette<br>Poireaux vinaigrette<br>Poisson à la créole<br>Patate douce<br>Pont l'Evêque<br>Compote de fruits |
| | Compote de fruits<br>Croissant | Panna cotta au coulis<br>Biscuits nappés au chocolat | Fruit de saison<br>Gaufre | Fruit de saison<br>Banana bread | Flan nappé au caramel<br>Carrot cake |

* Salade nantaise : pommes de terre, mâche, tomates, haricots verts
* Salade strasbourgeoise : pommes de terre, tomates, emmental, cervelas
* Salade paysanne : salade verte, tomates, pommes de terre, lardons

A.O.P.

Choix des maternelles soulignés
Produit issu de l'agriculture biologique
Label rouge
Viandes françaises

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

Bléré

# Menus du restaurant scolaire de Bléré

## Du 23 octobre au 17 novembre 2023

Restauval

| | Lundi | Mardi | Mercredi – Repas végétarien | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Semaine du 23 au 27 octobre Centre de loisirs | Salade verte aux croûtons<br>Rôti de volaille à la crème<br>Pommes de terre sautées<br>Sainte Maure de Touraine<br>Fromage blanc au coulis de fruits | Salade de pâtes<br>Sauté de porc au miel<br>Carottes fondantes<br>Fromage fondu<br>Corbeille de fruits | Velouté de lentilles<br>Pizza au fromage<br>Salade verte<br>Tome<br>Corbeille de fruits | Céleri rémoulade<br>Rougail saucisse<br>Riz<br>Camembert<br>Marbré | Betteraves vinaigrette<br>Dos de lieu noir au curry<br>Haricots verts<br>Emmental<br>Yaourt |
| Goûters | Fruit de saison<br>Madeleine | Crème au chocolat<br>Cake maison | Compote de pommes<br>Pain et fromage | Yaourt<br>Pain d'épices | Fruit de saison<br>Pain et chocolat à croquer |
| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi – Repas végétarien | Vendredi |
| Semaine du 30 octobre au 03 novembre Centre de loisirs | Salade de crudités<br>Filet de poisson meunière sauce tartare<br>Pâtes<br>Fromage<br>Yaourt aromatisé | Salade de riz niçoise<br>Poulet rôti<br>Petits pois<br>Tomme<br>Entremets | Férié | Velouté de légumes<br>Omelette<br>Ratatouille<br>Brie<br>Moelleux au citron | Salade de chou blanc et carottes<br>Sauté de porc à la dijonnaise<br>Pommes noisettes<br>Emmental<br>Raisin |
| Goûters | Compote pomme-banane<br>Pain et pâte à tartiner | Fruit de saison<br>Gâteau | | Yaourt<br>Gaufre à la confiture | Fromage blanc<br>Petit Lu |
| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi – Repas végétarien | Vendredi |
| Semaine du 06 au 10 novembre | Salade au surimi<br>Salade de crudités<br>Saucisse fumée<br>Lentilles<br>Cantal<br>Mousse au chocolat | Salade coleslaw*<br>Céleri vinaigrette<br>Poulet rôti aux herbes<br>Pommes de terre rissolées<br>Edam<br>Corbeille de fruits | Mousse de foie<br>Lieu sauce hollandaise<br>Purée de potiron<br>Tomme noire<br>Duo de fruits | Carottes râpées vinaigrette<br>Salade d'endives et emmental<br>Riz cantonais végétarien<br>(petits pois, omelette et riz)<br>Brie<br>Yaourt aromatisé | Potage de légumes<br>Jambon braisé<br>Courgettes<br>Fromage<br>Tarte aux pommes<br>Gâteau au yaourt |
| Goûters | Fruit de saison<br>Pain et confiture de fraise | Flan nappé au caramel<br>Croissant | Crème vanille<br>Pain et pâte à tartiner | Compote de fruits<br>Gaufre | Fruit de saison<br>Biscuits |
| | Lundi | Mardi – Repas végétarien | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
| Semaine du 13 au 17 novembre | Crêpe à la viande<br>Crêpe au fromage<br>Sauté de dinde<br>Haricots verts sautés et choux de Bruxelles<br>Camembert<br>Pomme et poire | Betteraves vinaigrette<br>Salade verte aux croûtons<br>Chili sin carne<br>Riz<br>Fromage blanc<br>Mandarine<br>Raisin | Carottes râpées au citron<br>Croque-Monsieur<br>Salade verte<br>Sainte Maure de Touraine<br>Compote de pommes | Repas à thème Auvergne | Salade de crudités<br>Salade verte, croûtons et féta<br>Cordon bleu<br>Brocolis<br>Cantal<br>Moelleux au chocolat et crème anglaise<br>Gâteau au yaourt |
| Goûters | Yaourt<br>Gâteau à la fraise | Liégeois au chocolat<br>Baguette viennoise | Cake<br>Yaourt aux fruits | Compote pomme-pêche<br>Fondant au chocolat | Fruit de saison<br>Pain et pâte à tartiner |

* Salade coleslaw : carottes et chou blanc, mayonnaise

Viandes françaises

Choix des maternelles soulignés

I.G.P. Produit issu de l'agriculture biologique A.O.P.

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

Restaurant scolaire de Bléré

Jeudi 16 novembre 2023

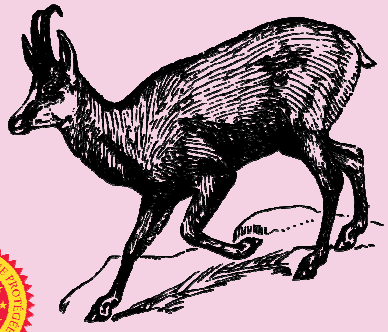
# Repas à thème Auvergne

Salade de lentilles aux pommes vertes

⋆⋆⋆

Truffade

Salade verte

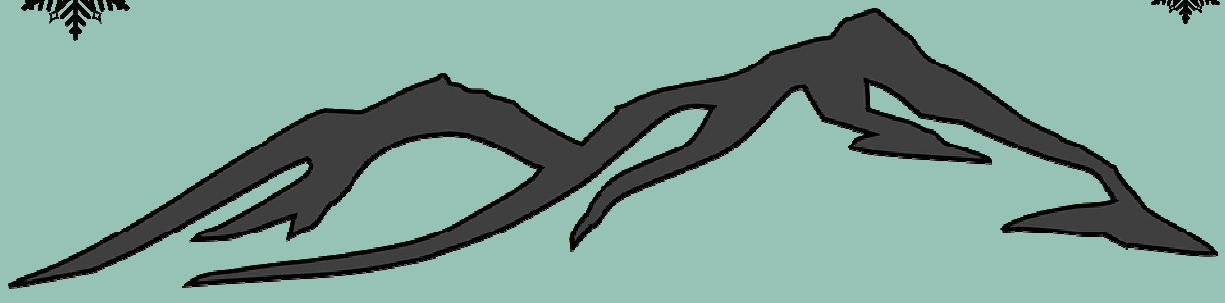


⋆⋆⋆

Saint Nectaire

⋆⋆⋆

Fromage blanc aux myrtilles



Bléré

# Menus du restaurant scolaire de Bléré

AUTOUR DE CHENONCEAUX

## Du 20 novembre au 15 décembre 2023

Restauval

| | Lundi – **Repas végétarien** | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Semaine du 20 au 24 novembre | Salade de crudités<br>Batavia au maïs<br>Dahl de lentilles et carottes<br>Comté<br>Corbeille de fruits | Pizza au fromage<br>Pizza aux champignons<br>Sauté de volaille<br>Petits pois<br>Petit suisse<br>Pommes au four au caramel<br>Compote de pommes | Salade de blé<br>Saucisse de volaille<br>Gratin de légumes<br>Morbier<br>Yaourt au choix | Potage de tomates<br>Brandade de poisson<br>Salade verte<br>Edam<br>Clémentines<br>Kiwi | Salade de crudités<br>Salade verte au maïs<br>Sauté de bœuf à la gardiane<br>Haricots beurre<br>Saint Paulin<br>Flan pâtissier |
| Goûters | Crème au chocolat<br>Madeleine | Fruit de saison<br>Pain et fromage | Compote de pommes<br>Cake maison | Flan nappé au caramel<br>Beignet aux abricots | Fruit de saison<br>Pain et chocolat à croquer |
| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi – **Repas végétarien** | Vendredi |
| Semaine du 27 novembre au 1er décembre | Saucisson sec<br>Pâté de campagne<br>Rôti de dinde au jus<br>Coquillettes<br>Fromage blanc<br>Compote de fruits | Carottes râpées vinaigrette<br>Mâche et emmental<br>Jambon grill sauce moutarde<br>Flageolets<br>Coulommiers<br>Amandine aux poires | Salade de crudités<br>Boulettes d'agneau façon tajine<br>Semoule<br>Cantal jeune<br>Corbeille de fruits | Potage de légumes<br>Galette au fromage<br>Salade verte<br>Bûchette de lait de mélange<br>Fruit au sirop | Salade de chou-fleur<br>Batavia et croûtons<br>Lieu beurre blanc<br>Riz<br>Fromage<br>Entremets à la vanille<br>Entremets praliné |
| Goûters | Céréales au chocolat et lait<br>Fruit de saison | Yaourt aux fruits<br>Biscuits fourrés au chocolat | Compote de fruits<br>Pain et confiture | Fruit de saison<br>Baguette viennoise au chocolat | Fruit de saison<br>Donut's |
| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi– **Repas végétarien** |
| Semaine du 04 au 08 décembre | Carottes râpées au citron<br>Salade verte au chèvre<br>Emincé de dinde à l'indienne<br>Haricots verts<br>Saint Paulin<br>Corbeille de fruits | Potage de légumes<br>Escalope de porc grillée<br>Poêlée de légumes<br>Emmental<br>Gâteau au yaourt | Rillettes<br>Paupiette de veau<br>Purée de brocolis<br>Mimolette<br>Compote pomme-banane | Salade de crudités<br>Céleri rémoulade<br>Filet de colin sauce ciboulette<br>Céréales gourmandes<br>Sainte Maure de Touraine<br>Mousse aux fruits<br>Mousse au chocolat | Betteraves vinaigrette<br>Salade de haricots verts<br>Omelette aux champignons<br>Frites<br>Yaourt<br>Corbeille de fruits |
| Goûters | Yaourt<br>Pain d'épices maison | Fruit de saison<br>Brioche tranchée et confiture | Liégeois<br>Gaufre | Pain au chocolat<br>Fruit de saison | Compote de pomme et banane<br>Gâteau |
| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi – **Repas végétarien** |
| Semaine du 11 au 15 décembre | Céleri et carottes<br>Salade de crudités<br>Filet de poisson et sa sauce<br>Pâtes<br>Tomme<br>Fruits au sirop | Salade verte et croûtons<br>Salade verte aux lardons<br>Hachis Parmentier<br>Brie<br>Clafoutis aux poires | Feuilleté au fromage<br>Emincé de bœuf bourguignon (au vin)<br>Carottes Vichy<br>Fromage blanc<br>Corbeille de fruits | Chou blanc vinaigrette<br>Chou rouge vinaigrette<br>Chipolatas<br>Petits pois<br>Fromage<br>Banane | Salade de pâtes<br>Salade de riz<br>Flan emmental et mimolette<br>Salade verte<br>Chèvre<br>Compote de fruits au choix |
| Goûters | Mousse au chocolat<br>Pain et confiture d'abricot | Cake aux fruits<br>Salade de fruits | Beignet aux pommes<br>Chocolat chaud | Céréales rice krispies et lait<br>Fruit de saison | Baguette viennoise aux pépites de chocolat<br>Fruit de saison |

Viandes françaises — I.G.P. — Choix des maternelles soulignés — Produit issu de l'agriculture biologique — A.O.P. — Label rouge

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

Bléré

# Menus du restaurant scolaire de Bléré

AUTOUR DE CHENONCEAUX

## Du 18 au 22 décembre 2023

Restauval

| | Lundi | Mardi – Repas végétarien | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Semaine du 18 au 22 décembre | Carottes râpées vinaigrette<br>Salade de maïs | Velouté de légumes | Salade de pâtes | | Mâche aux lardons<br>Salade aux œufs |
| | Steak haché sauce barbecue | Pizza végétarienne | Haut de cuisse de poulet à l'estragon | | Filet de poisson frais beurre blanc |
| | Purée de butternut | Salade verte | Gratin de chou-fleur | Repas de fin d'année | Epinards |
| | Morbier | Sainte Maure de Touraine | Fromage | | Comté |
| | Yaourt | Compote de fruits | Yaourt aromatisé | | Liégeois au chocolat<br>Flan nappé au caramel |
| Goûters | Compote pomme-pêche<br>Fondant au chocolat | Liégeois au chocolat<br>Baguette viennoise | Pain et confiture<br>Compote de fruits | Chocolat chaud<br>Brioche | Yaourt à boire<br>Gâteau à la fraise |

Label rouge A.O.P.
Produit issu de l'agriculture biologique
Viandes françaises

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

Bléré

# Menus du restaurant scolaire de Bléré

## Du 1er au 05 janvier 2024

Restauval

| | Lundi | Mardi | Mercredi – Repas végétarien | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Semaine du 1er au 05 janvier<br><br>Centre de loisirs AUTOUR DE CHENONCEAUX | Férié | Céleri au fromage blanc<br>Emincé de porc aux épices<br>Epinards<br>Camembert<br>Quatre-quarts | Salade de haricots verts mimosa<br>Gratin de pâtes<br>à la tomate<br>Comté<br>Corbeille de fruits | Salade de crudités<br>Chipolatas<br>Lentilles<br>Fromage<br>Compote de fruits | Repas de fêtes |
| Goûters | | Fruit de saison<br>Croissant | Crème à la vanille<br>Pain et pâte à tartiner | Fruit de saison<br>Roulé au chocolat | Compote de fruits<br>Biscuits |

Label rouge A.O.P.
Produit issu de l'agriculture biologique
Viandes françaises

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