



Semaine du 02 au 06 septembre	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Salade de maïs <b>Betteraves vinaigrette</b> Steak haché Pommes noisettes Fromage Compote de fruits au choix	Salade verte au maïs et œuf dur Concombre mimosa Gratin de pâtes à la tomate Coulommiers Yaourt nature sucré	Saucisson à l'ail Rôti de porc à la tourangelle Semoule Fromage Salade de fruits frais	Pastèque Salade de chou blanc Poulet à la texane Petits pois Sainte Maure de Touraine Gâteau au yaourt	Salade de pâtes Salade de blé au chorizo Dos de colin aux câpres Courgettes sautées Fromage blanc Corbeille de fruits
	Glace Fruit de saison	Fruit de saison Pain et confiture de fraise	Crème vanille Pain et pâte à tartiner	Fruit de saison Biscuits nappés au chocolat	Compote de fruits Cake au chocolat
Semaine du 09 au 13 septembre	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi – Repas végétarien</i>
	Mousseline de thon Rillettes de poisson Chili con carne Riz Brie Raisin Ananas	Melon jaune Melon vert Bœuf bourguignon Carottes sautées Fromage Marbré	Salade de crudités Petit salé Lentilles Camembert Crème au chocolat	Salade de pâtes Salade de blé Escalope de dinde à la crème Haricots verts persillés Emmental Fromage blanc au miel Fromage blanc à la confiture	Betteraves vinaigrette Macédoine de légumes Tarte au fromage Salade verte Tomme de Touraine Corbeille de fruits
	Crème au chocolat Madeleine	Pain et chocolat à croquer Fruit de saison	Compote de pommes Cake maison	Fruit de saison Beignet aux abricots	Compote de fruits Pain et fromage
Semaine du 16 au 20 septembre	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Radis beurre Chou rouge vinaigrette Gratin de poisson Pâtes Morbier Compote pomme - abricot	Taboulé (semoule BIO) Salade de riz Omelette Ratatouille Vache qui rit Corbeille de fruits	Pastèque Hachis Parmentier Salade verte Fromage Yaourt aromatisé	Repas à thème Cuisine des îles	Salade composée Tomates à l'échalote Sauté de dinde aux herbes Petits pois Saint Paulin Fruits au sirop
	Céréales au chocolat et lait Fruit de saison	Compote de fruits Biscuits fourrés au chocolat	Prunes Pain et confiture	Fruit de saison Baguette viennoise au chocolat	Yaourt Donut's

Choix des maternelles soulignés



Produit issu de l'agriculture biologique



A.O.P.



Viandes françaises

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



Bléré



Restaurant scolaire de Bléré

Cuisine des îles

Jeudi 19 septembre 2024

Salade antillaise

(salade verte, maïs, tomates, poivron,  
vinaigrette au curry)

\*\*\*

Rougail saucisse

Riz blanc

\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Flan pâtissier à la noix de coco

Restauval



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 23 au 27 septembre	Rillettes <u>Pâté de campagne</u> Pâtes à la bolognaise Fromage blanc Kiwi Banane	<u>Courgettes marinées</u> <u>Tomates vinaigrette</u> Poulet rôti aux épices Haricots verts Fromage <u>Compote pomme-fraise</u> <u>Compote pomme-banane</u>	Salade composée sauce cocktail Galette bretonne Salade folle Mimolette Abricots au sirop	<u>Salade mâche, pommes et œuf</u> Salade verte aux croûtons et œuf Riz aux courgettes Emmental Pot de crème à la vanille Pot de crème au caramel	<u>Salade de pâtes mimosas</u> Taboulé Rôti de porc au jus Brocolis Saint Nectaire Corbeille de fruits
	Compote pomme- banane Gâteau	Pain au chocolat Fruit de saison	Liégeois Gaufre	Brioche tranchée et confiture Fruit de saison	Yaourt Pain d'épices maison
Semaine du 30 septembre au 04 octobre	<u>Duo céleri et pomme</u> Tomates vinaigrette Sauté de dinde à la crème Pâtes Brie <u>Compote pomme-poire</u> Compote pomme-banane	Salade de riz à la tomate <u>Salade nantaise</u> * Lieu noir au persil Carottes vapeur Cantal Liégeois	Haricots verts vinaigrette <u>Steak haché sauce tomate</u> Frites Saint Paulin Yaourt aromatisé	<u>Feuilleté au jambon</u> Feuilleté au fromage Sauté de porc aux épices Chou-fleur Fromage fondu Corbeille de fruits	<u>Carottes râpées vinaigrette</u> <u>Salade de crudités</u> <u>Gratin de haricots blancs</u> et potiron Sainte Maure de Touraine <u>Mousse au chocolat au lait</u> Entremets
	Mousse au chocolat Pain et confiture d'abricot	Cake Salade de fruits	Beignet aux pommes Fruit de saison	Céréales rice krispies et lait Compote de fruits	Baguette viennoise au chocolat Fruit de saison
Semaine du 07 au 11 octobre	<u>Betteraves vinaigrette</u> <u>Salade de maïs</u> Filet de poisson au beurre blanc Purée de pommes de terre Camembert <u>Duo de fruits</u> Corbeille de fruits	<u>Salade verte emmental et chèvre</u> Salade verte et dés de fromage Bœuf bourguignon (au vin) <u>Carottes Vichy</u> <u>Fromage blanc</u> Tarte au chocolat	Concombre à la crème Filet de dinde chasseur <u>Semoule</u> Gouda Crème dessert	<u>Salade strasbourgeoise</u> * Salade paysanne * Steak haché de veau Haricots beurre <u>Saint Paulin</u> <u>Orange</u> Poire	Salade de chou rouge mimosas <u>Endives aux pommes mimosas</u> Gratin de pâtes au fromage Edam <u>Compote de fruits au choix</u>
	Flan nappé au caramel Pain et confiture de fraise	Compote de fruits Croissant	Fruit de saison Pain et pâte à tartiner	Yaourt aux fruits Biscuits nappés au chocolat	Fruit de saison Gaufre
<b>Semaine du goût : Retour vers les légumes oubliés</b>					
Semaine du 14 au 18 octobre	<u>Potage aux blettes</u> Sauté de volaille Blé Fromage blanc Corbeille de fruits	<u>Macédoine de légumes</u> Chou blanc vinaigrette Quiche aux légumes d'antan Salade verte Tomme noire <u>Fromage blanc au sucre</u> <u>Fromage blanc au coulis</u>	Carottes et radis noir râpés Emincé de dinde Petits pois Fromage Corbeille de fruits	<u>Concombre vinaigrette</u> Crudité vinaigrette Bœuf aux épices <u>Haricots verts</u> Mimolette <u>Fondant chocolat - betterave</u> <u>Moelleux potimarron et chocolat</u>	<u>Salade verte et maïs</u> <u>Poireaux vinaigrette</u> Poisson au citron Purée de panais et pommes de terre Pont l'Evêque Compote de fruits
	Crème à la vanille Gâteau à la fraise	Fruit de saison Baguette viennoise	Marbré Compote de fruits	Liégeois Fondant au chocolat	Fruit de saison Pain et pâte à tartiner

\* 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 soulignées

Produit issu de l'agriculture biologique

Viandes françaises

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



Semaine du 21 au 25 octobre Centre de loisirs	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi – Repas végétarien</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Salade verte aux croûtons Rôti de volaille à la crème Pommes de terre sautées Sainte Maure de Touraine Fromage blanc au coulis de fruits	Salade de pâtes Sauté de porc au miel et citron Carottes fondantes Fromage fondu Corbeille de fruits	Velouté de légumes Pizza au fromage Salade verte Yaourt Corbeille de fruits	Céleri rémoulade Rougail saucisse Riz Camembert Marbré Yaourt Gâteau au chocolat	Betteraves vinaigrette Dos de lieu noir au curry Haricots verts Emmental Yaourt Fruit de saison Pain et chocolat à croquer
Goûters	Fruit de saison Madeleine	Crème au chocolat Cake maison	Compote de pommes Pain et fromage	Yaourt Gâteau au chocolat	Fruit de saison Pain et chocolat à croquer
Semaine du 28 octobre au 1 <sup>er</sup> novembre Centre de loisirs	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	Salade de crudités Filet de poisson meunière sauce tartare Pâtes Fromage Raisin	Salade de riz niçoise Poulet rôti Petits pois Tomme Entremets	Salade de chou blanc et carottes Sauté de porc à la dijonnaise Pommes noisettes Emmental Yaourt aromatisé	Velouté de légumes Omelette Haricots beurre Brie Moelleux au citron	Férié
Goûters	Compote pomme-banane Pain et pâte à tartiner	Fruit de saison Gâteau	Fromage blanc Petit Lu	Yaourt Gaufre à la confiture	
Semaine du 04 au 08 novembre	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	Salade au surimi Salade de crudités Saucisse fumée Lentilles Cantal Mousse au chocolat	Salade coleslaw* Céleri vinaigrette Poulet rôti aux herbes Frites Edam Corbeille de fruits	Mousse de foie Lieu sauce hollandaise Purée de potiron Tomme Salade de fruits	Carottes râpées vinaigrette Salade d'endives au bleu Riz cantonnais végétarien (petits pois, omelette et riz) Brie Petits suisses aromatisés	Potage de légumes Jambon braisé Courgettes Fromage Tarte aux pommes Gâteau au yaourt
Goûters	Fruit de saison Pain et confiture de fraise	Flan nappé au caramel Croissant	Liégeois au chocolat Pain et pâte à tartiner	Compote de fruits Gaufre	Fruit de saison Biscuits
Semaine du 11 au 15 novembre	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Férié	Salade de crudités Batavia au maïs Dahl de lentilles et carottes Comté Fruits au sirop	Chou blanc vinaigrette Croque-Monsieur Salade verte Bûchette de lait de mélange Compote de pommes	Repas à thème Réduction des déchets	Crêpe à la viande Crêpe au fromage Sauté de dinde Haricots verts sautés Camembert Pomme Poire Fruit de saison Pain et pâte à tartiner
Goûters		Liégeois au chocolat Baguette viennoise	Cake Yaourt aux fruits	Compote pomme-pêche Fondant au chocolat	

\* 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



Bléré



Restaurant scolaire de Bléré

Opération réduction des déchets

Jeudi 14 novembre 2024

Velouté de potiron au lait de coco  
et coriandre

\*\*\*

Pâtes  
au pesto d'herbes aromatiques

\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Gâteau à la chapelure, amandes  
et citron

Restauval



	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 18 au 22 novembre	<b>Betteraves vinaigrette</b> Chili sin carne Riz <b>Fromage blanc</b> <u>Mandarines</u> Raisin	<b>Pizza au fromage</b> Pizza aux champignons Fricassée de poulet créole Petits pois Petit suisse <b>Pomme au four au caramel</b> Compote de pommes	<b>Salade de blé</b> Chipolatas Gratin de légumes Fromage Crème dessert	Potage de tomates Brandade de poisson <b>Salade verte</b> Edam <u>Clémentines</u> Kiwi	<b>Salade de crudités</b> <b>Salade verte au maïs</b> Sauté de bœuf à la gardiane Haricots beurre Saint Paulin Flan pâtissier
Goûters	Crème au chocolat Madeleine	Fruit de saison Pain et fromage	Fruit de saison Cake maison	Flan nappé au caramel Beignet aux abricots	Fruit de saison Pain et chocolat à croquer
Semaine du 25 au 29 novembre	<b>Lundi</b> <b>Saucisson sec</b> Œuf mayonnaise Rôti de dinde au jus <b>Coquillettes</b> Fromage blanc <b>Compote de fruits</b>	<b>Mardi</b> <b>Carottes râpées vinaigrette</b> Mâche et emmental Longe de porc rôtie à la moutarde Flageolets Coulommiers Amandine aux poires	<b>Mercredi</b> Salade de crudités Boulettes d'agneau façon tajine <b>Semoule</b> Cantal jeune Corbeille de fruits	<b>Jeudi – Repas végétarien</b> <b>Potage de légumes</b> <b>Omelette campagnarde</b> Salade verte Bûchette de lait de mélange Fruit au sirop	<b>Vendredi</b> <b>Salade de chou-fleur</b> Batavia et croûtons Lieu beurre blanc Riz <b>Fromage</b> <b>Entremets à la vanille</b> Entremets praliné
Goûters	Céréales au chocolat et lait Fruit de saison	Yaourt aux fruits Biscuits fourrés au chocolat	Compote de fruits Pain et confiture	Fruit de saison Baguette viennoise au chocolat	Fruit de saison Donut's
Semaine du 02 au 06 décembre	<b>Lundi</b> <b>Carottes râpées au citron</b> Salade verte au chèvre Emincé de dinde à l'indienne Haricots verts Saint Paulin Compote pomme-banane	<b>Mardi</b> <b>Potage de légumes</b> Rôti de porc Poêlée de légumes Emmental Gâteau au yaourt	<b>Mercredi</b> Rillettes Steak haché sauce tomate <b>Purée de brocolis</b> Mimolette Corbeille de fruits	<b>Jeudi</b> Salade de crudités <u>Céleri rémoulade</u> Filet de colin sauce ciboulette <b>Céréales gourmandes</b> Sainte Maure de Touraine <u>Mousse aux fruits</u> Mousse au chocolat	<b>Vendredi – Repas végétarien</b> <b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Salade de haricots verts</b> Omelette Frites Yaourt Corbeille de fruits
Goûters	Yaourt Pain d'épices maison	Fruit de saison Brioche tranchée et confiture	Liégeois Gaufre	Pain au chocolat Fruit de saison	Compote de pomme et banane Gâteau
Semaine du 09 au 13 décembre	<b>Lundi</b> Céleri et carottes <b>Salade de brocolis</b> Filet de poisson et sa sauce <b>Pâtes</b> Tomme Fruits au sirop	<b>Mardi</b> <b>Salade verte et croûtons</b> Salade verte aux lardons Hachis Parmentier Brie Compote de fruits au choix	<b>Mercredi</b> Taboulé Emincé de bœuf bourguignon (au vin) <b>Carottes Vichy</b> Chèvre Banane	<b>Jeudi</b> <b>Chou blanc vinaigrette</b> Chou rouge vinaigrette Jambon Petits pois Fromage Clafoutis aux poires	<b>Vendredi – Repas végétarien</b> Salade de pâtes <b>Salade de riz</b> Tarte au fromage Salade verte <b>Fromage blanc</b> Corbeille de fruits
Goûters	Mousse au chocolat Pain et confiture d'abricot	Cake aux fruits Fruits de saison	Beignet aux pommes Yaourt nature sucré	Céréales rice krispies et lait Fruit de saison	Baguette viennoise aux pépites de chocolat Fruit de saison



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 16 au 20 décembre	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> <b>Salade de maïs</b>  <b>Steak haché sauce barbecue</b>  Purée de potiron  <b>Morbier</b>  <b>Yaourt</b>	Velouté de légumes  <b>Omelette aux pommes de terre</b>  Salade verte  <b>Sainte Maure de Touraine</b>  <b>Liégeois au chocolat</b> <b>Flan nappé au caramel</b>	<b>Betteraves mimosa</b>  <b>Escalope de dinde sauce moutarde</b>  <b>Pâtes</b>  <b>Fromage</b>  Yaourt aromatisé	<b>Repas de fin d'année</b>  	<b>Mâche aux lardons</b> <b>Salade aux œufs</b>  <b>Filet de poisson frais beurre blanc</b>  Petits pois  <b>Comté</b>  <b>Compote de fruits</b>
	<b>Goûters</b> Yaourt Gâteau à la fraise	Compote pomme-pêche Baguette viennoise	Cake Crème à la vanille	Chocolat chaud Biscuits	Liégeois Fondant au chocolat
Semaine du 23 au 27 décembre	<b>Lundi</b> Céleri au fromage blanc  <b>Emincé de porc aux épices</b>  Epinards  <b>Camembert</b>  Banane	<b>Mardi</b> <b>Potage de légumes</b>  Filet de poisson au citron  <b>Riz</b>  <b>Reblochon</b>  Brownies	<b>Mercredi</b>   Férié	<b>Jeudi – Repas végétarien</b> Salade de haricots verts mimosa  Gratin de pâtes à la tomate  <b>Comté</b>  <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Vendredi</b>   <b>Repas de fin d'année</b>  
	<b>Goûters</b> Flan nappé au caramel Pain et confiture de fraise	Fruit de saison Croissant		Fruit de saison Roulé au chocolat	Compote de fruits Biscuits