

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 07 au 11 novembre	<b>Betteraves vinaigrette</b> Salade de crudités  <b>Steak haché</b>  <b>Coquillettes sauce tomate</b>  <b>Fromage / Yaourt</b>  <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Salade coleslaw*</b> Céleri vinaigrette  <b>Poulet rôti aux herbes</b>  <b>Frites</b>  <b>Edam / Yaourt</b>  <b>Mousse au chocolat</b>	<b>Mousse de foie</b> <b>Saucisson sec</b>  <b>Lieu sauce hollandaise</b>  <b>Purée de potiron</b>  <b>Tomme noire / Yaourt</b>  <b>Salade de fruits frais</b> Duo pomme-kiwi  Compote de fruits / Biscuits	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> Salade verte au bleu  <b>Riz cantonais végétarien</b>  (petits pois, omelette et riz)  <b>Brie</b>  <b>Yaourt aux fruits</b>	Férié
	<b>Feuilleté au fromage</b> Crêpe au fromage  <b>Sauté de dinde</b>  <b>Haricots verts sautés et choux de Bruxelles</b>  <b>Morbier / Yaourt</b>  <b>Pomme et poire</b>	<b>Velouté de pois cassés</b> Velouté de légumes  <b>Chili sin carne</b>  <b>Riz</b>  <b>Tomme de Savoie</b>  <b>Yaourt au choix</b>	<b>Carottes râpées au citron</b> Chou rouge vinaigrette  <b>Croque-Monsieur</b>  <b>Salade verte</b>  <b>Sainte Maure de Touraine / Yaourt</b>  <b>Compote de pommes</b> <b>Compote pomme-banane</b>  <b>Fruit de saison/ Brioche</b>	<b>Pizza au fromage</b> Pizza aux champignons  <b>Poulet façon créole</b>  <b>Petits pois</b>  <b>Fromage blanc / Fromage</b>  <b>Mandarine</b> <b>Raisin</b>	<b>Salade de crudités</b> Salade verte et croûtons  <b>Chipolatas</b>  <b>Brocolis</b>  <b>Cantal / Yaourt</b>  <b>Moelleux au chocolat et crème anglaise</b> <b>Gâteau au yaourt</b>
Semaine du 14 au 18 novembre		<b>Mardi – Repas végétarien</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>

\* Salade coleslaw : carottes et chou blanc, mayonnaise



Viandes françaises



Bleu blanc cœur

Choix des maternelles soulignées



I.G.P.

Produit issu de l'agriculture biologique



A.O.P.

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

Légende : Féculents – Viande, poisson et œufs – Fruits et légumes – Produits laitiers – Produits sucrés – Matières grasses

Glucides complexes

Protéines

Fibres et vitamines

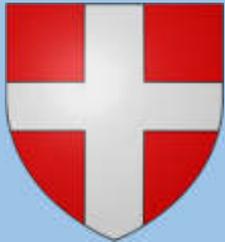
Calcium

Glucides simples

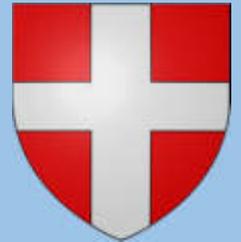
Lipides

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 21 au 25 novembre	<p><u>Salade de crudités</u> Batavia au maïs Dahl de lentilles  </p> <p>et carottes </p> <p>Comté / Yaourt </p> <p>Corbeille de fruits au choix</p>	<p><u>Potage de tomates</u> </p> <p>Potage de légumes </p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Salade verte </p> <p>Edam / Yaourt</p> <p><u>Clémentines</u> Kiwi</p>	<p><u>Salade de blé</u> </p> <p>Salade de riz</p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>Gratin de légumes </p> <p>Tomme / Yaourt </p> <p><u>Pomme au four</u> Banane au chocolat</p> <p>Yaourt nature sucré / Gâteau maison</p>	<p><b>Repas à thème Savoie</b></p>	<p><u>Salade de crudités</u> </p> <p><u>Salade verte au maïs</u> </p> <p>Sauté de bœuf à la gardiane </p> <p>Haricots beurre </p> <p>Saint Paulin / Yaourt </p> <p>Flan pâtissier Cake au citron</p>
Semaine du 28 novembre au 02 décembre	<p><u>Saucisson sec</u> Pâté de campagne </p> <p>Rôti de dinde au jus </p> <p>Coquillettes </p> <p>Coulommiers / Yaourt</p> <p>Compote de fruits au choix</p>	<p><u>Carottes râpées vinaigrette</u> </p> <p>Mâche et emmental </p> <p>Longe de porc rôtie à la moutarde </p> <p>Duo de légumes</p> <p>Fromage blanc</p> <p><u>Amandine aux poires</u> Quatre-quarts</p>	<p><u>Salade de crudités</u> Radis noir râpée</p> <p>Boulettes d'agneau façon tajine </p> <p>Semoule </p> <p>Cantal jeune / Yaourt </p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Jus de fruits / Quatre quarts</p>	<p><u>Potage de légumes</u> </p> <p>Potage de potiron </p> <p>Omelette campagnarde </p> <p>Salade verte</p> <p>Bûchette de lait de mélange / Yaourt</p> <p>Tarte aux pommes <u>Gâteau au chocolat</u></p>	<p><u>Salade de chou-fleur</u> <u>Batavia et croûtons</u></p> <p>Lieu beurre blanc</p> <p>Riz</p> <p>Sainte Maure de Touraine </p> <p>Entremets à la vanille (Lait Bio) </p> <p>Entremets praliné (Lait Bio) </p>
Semaine du 05 au 09 décembre	<p><u>Carottes râpées au citron</u> Salade verte au chèvre </p> <p>Emincé de dinde à l'indienne </p> <p>Blé </p> <p>Saint Nectaire / Yaourt </p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p><u>Potage de légumes</u> Bouillon de vermicelles </p> <p>Escalope de porc grillée </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Morbier / Yaourt </p> <p><u>Gâteau au yaourt</u> Marbré</p>	<p><u>Rillettes</u> Rillettes de poisson </p> <p>Steak haché sauce tomate </p> <p>Purée de brocolis </p> <p>Mimolette / Yaourt </p> <p><u>Compote pomme-banane</u> Compote pomme poire</p> <p>Fruit de saison / Pain au chocolat</p>	<p><u>Salade de crudités</u> <u>Céleri rémoulade</u></p> <p>Filet de colin sauce ciboulette </p> <p>Riz</p> <p>Sainte Maure de Touraine / Yaourt </p> <p>Mousse aux fruits Mousse au chocolat</p>	<p><u>Betteraves vinaigrette</u> </p> <p>Salade de haricots verts </p> <p>Flan légumes et mimolette </p> <p>Pommes de terre sautées </p> <p>Yaourt/ Emmental </p> <p>Corbeille de fruits </p>
Semaine du 12 au 16 décembre	<p><u>Céleri et carottes</u> <u>Salade de crudités</u> Filet de poisson </p> <p>Pâtes </p> <p>Tomme de Savoie / Yaourt </p> <p>Fruits au sirop</p>	<p><u>Salade verte et croûtons</u> Salade verte aux lardons </p> <p>Bœuf bourguignon (au vin) </p> <p>Carottes Vichy </p> <p>Pont l'Evêque / Yaourt </p> <p><u>Clafoutis aux pommes</u> Tarte au chocolat</p>	<p><u>Feuilleté au fromage</u> Pizza reine </p> <p>Hachis Parmentier </p> <p>Fromage blanc / Fromage </p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Jus de fruits / Croissant</p>	<p><b>Repas de fin d'année</b></p>	<p>Salade de pâtes <u>Salade de riz</u> </p> <p>Omelette aux champignons </p> <p>Salade verte </p> <p>Chèvre / Yaourt </p> <p>Compote de fruits au choix</p>

Mardi 29 novembre 2022



*Repas à thème*  
*Savoie*



*Salade savoyarde*

*(salade verte, croûtons, noix et crème ciboulette)*

*Salade de crudités*

☆☆☆

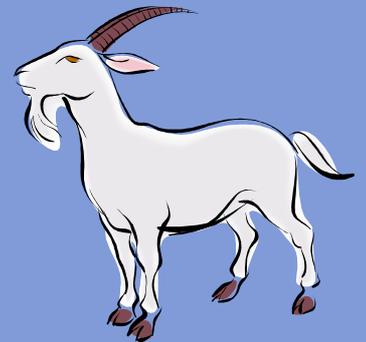
*Tartiflette*

☆☆☆

*Fromage*

☆☆☆

*Fromage blanc*  
*au coulis de myrtilles*  
*Corbeille de fruits*



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 19 au 23 décembre  Centre de loisirs	Salade de crudités 	Céleri au curry 	Potage de légumes	Salade verte et emmental	Salade de crudités
	Steak haché 	 Rôti de porc au jus 	Poisson du marché sauce hollandaise	Escalope de volaille grillée	Pâtes 
	Frites	Duo de légumes	Semoule 	Petits pois	à la bolognaise 
	Samos / Yaourt	Fromage / Yaourt	Tomme noire / Yaourt	Fromage / Yaourt	Fromage / Yaourt
	Corbeille de fruits	Tarte aux fruits	Corbeille de fruits	Mousse au chocolat	Compote de fruits
Compote pomme framboise / Pain et pâte à tartiner	Crème au chocolat / Roulé à l'abricot	Gélifié vanille / BN	Compote pomme-banane Pain et confiture	Jus de fruits / Biscuits	

 Viande de porc française  Label rouge

 La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

Produit issu de l'agriculture biologique

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

 Poisson frais

Légende : Féculents – Viande, poisson et œufs – Fruits et légumes – Produits laitiers – Produits sucrés – Matières grasses

 Bleu blanc cœur

Glucides complexes Protéines Fibres et vitamines Calcium Glucides simples Lipides

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 janvier	Fermé	<b>Potage Saint Germain (pois cassés)</b> Potage de légumes Pâtes au fromage sauce tomate Cantal / Yaourt Compote de fruits au choix	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> Céleri rémoulade Filet de lieu meunière Semoule Emmental / Yaourt Corbeille de fruits Crème caramel/ BN	<b>Betteraves mimosa</b> Macédoine mayonnaise Sauté de volaille au curry Brocolis persillés Gouda / Yaourt Galette des rois à la framipane	<b>Salade verte aux croûtons</b> Endives et jambon Bœuf à la texane Haricots verts Saint Nectaire / Yaourt Moelleux au chocolat
Semaine du 09 au 13 janvier	<b>Macédoine de légumes</b> Poireaux vinaigrette Rougail saucisse Riz Fromage blanc / Fromage Pomme Poire	<b>Velouté de légumes</b> Velouté de carottes Omelette aux pommes de terre Salade verte Sainte Maure de Touraine / Yaourt Compote de fruits	<b>Chou rouge aux pommes</b> Chou blanc mariné Escalope de dinde sauce moutarde Blé Bleu d'auvergne Yaourt aromatisé Compote de pommes/Gâteau maison	<b>Pâtes au thon</b> Riz à la niçoise Pot-au-feu Légumes du pot Camembert / Yaourt Corbeille de fruits	<b>Mâche aux lardons</b> <b>Salade aux œufs</b> Filet de poisson frais beurre blanc Purée de petits pois Comté Liégeois au chocolat Flan nappé au caramel
Semaine du 16 au 20 janvier	<b>Betteraves vinaigrette</b> Salade de maïs Sauté de bœuf sauce barbecue Purée de butternut Morbier Yaourt au choix	<b>Céleri rémoulade</b> Pomelos au sucre roux Filet de colin au curry Carottes Vichy Emmental Entremets au lait	<b>Mesclun de salade au surimi</b> Mesclun de salade au thon Poulet à la tomate Blé Pont l'Evêque Crème dessert au chocolat Yaourt nature sucré / Marbré	<b>Nouvel an chinois</b>	
Semaine du 23 au 27 janvier	<b>Velouté Dubarry (chou-fleur)</b> Potage de légumes Blanquette de dinde Riz Tomme de Savoie / Yaourt Corbeille de fruits	<b>Feuilleté au fromage</b> Feuilleté à la viande Rôti de porc au curry Haricots beurre Brie Fromage blanc au coulis de fruits rouges ou exotiques	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> Céleri branche Macaronis à la bolognaise Fromage / Yaourt Compote de pommes et biscuit Crème vanille / Madeleine	<b>Jeudi – Repas végétarien</b> Taboulé Salade de blé Haricots coco à la tomate Yaourt / Bleu Compote de fruits	<b>Vendredi</b> <b>Salade d'endives aux noix</b> Céleri râpé Emincé de volaille Petits pois Camembert / Yaourt Crumble pomme-poire



Restaurant scolaire  
de Vouvray

Jeudi 19 janvier 2023

**REPAS A THÈME  
NOUVEL AN CHINOIS**

Salade chinoise

(chou chinois, carottes et soja)

Salade de crudités

\*\*\*

Rôti de porc au caramel



Riz cantonnais

\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Ananas au caramel au beurre salé

Corbeille de fruits



	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi - Chandeleur	Vendredi
<b>Semaine du 30 janvier au 03 février</b>	<p><u>Pâtes au surimi</u> Salade de lentilles <b>Colin à la nantaise</b> Gratin de brocolis Sainte Maure de Touraine / Yaourt Corbeille de fruits</p>	<p><u>Potage tomates vermicelle</u> Potage de légumes <b>Poulet rôti</b> Frites Fromage blanc/ Tomme de Savoie Corbeille de fruits</p>	<p><u>Macédoine de légumes mimosa</u> Chou-fleur mimosa Pizza au fromage Salade verte Yaourt / Saint Nectaire Banane Lait chocolaté / Croissant</p>	<p><b>Saucisson sec</b> <u>Rillettes</u> <b>Sauté de bœuf</b> Haricots verts Mimolette / Yaourt <b>Crêpe au chocolat</b></p>	<p><u>Salade de pommes de terre</u> Salade de pâtes <b>Chipolatas</b> Epinards Brie / Yaourt <u>Salade de fruits frais</u> Duo banane-kiwi</p>
<b>Semaine du 06 au 10 février</b>	<p><u>Salade de crudités</u> Pomelos <b>Jambon blanc</b> Coquillettes Petit suisse / Fromage <u>Pomme</u> Poire</p>	<p><u>Salade coleslaw *</u> Chou rouge vinaigrette Curry de patate douce aux lentilles Yaourt / Fromage Corbeille de fruits</p>	<p><u>Potage à la citrouille</u> Potage de légumes <b>Choucroute alsacienne</b> Pommes de terre vapeur Tomme de Savoie Fromage blanc au coulis de fruits rouges Gélifié vanille / Pain et confiture</p>	<p><b>Repas à thème Basque</b></p>	<p><u>Salade aux noix</u> Céleri râpé rémoulade <b>Steak haché sauce tomate</b> Purée de carottes Coulommiers <u>Entremets au chocolat</u> Entremets à la vanille</p>
<b>Semaine du 13 au 17 février</b>	<p><b>Saucisson sec et beurre</b> Brandade de poisson Salade verte Yaourt / Fromage Pomme Liégeois chocolat / Barre bretonne</p>	<p>Soupe de légumes <b>Paupiette de veau aux champignons</b> Brocolis persillés Camembert / Yaourt <b>Ile flottante</b> Compote pomme framboise / Pain et pâte à tartiner</p>	<p>Tarte au fromage <b>Sauté de porc au caramel</b> Gratin de légumes Saint Paulin / Yaourt Corbeille de fruits Crème chocolat / Gâteau maison</p>	<p>Salade de crudités <b>Blanquette de volaille</b> Carottes sautées Saint Nectaire / Yaourt <b>Moelleux au chocolat</b> Yaourt aromatisé / BN</p>	<p><b>Œuf mimosa</b> Lasagnes aux légumes Salade verte Sainte Maure de Touraine / Yaourt Compote de fruits au choix Crème chocolat / Gâteau au yaourt</p>
<b>Semaine du 20 au 24 février</b>	<p><u>Salade de crudités</u> <b>Tajine de poulet aux épices</b> Semoule Gouda / Yaourt Compote de pommes Lait chocolaté / Gâteau maison</p>	<p><u>Salade d'endives et croûtons</u> <b>Rôti de porc aux herbes</b> Petits pois Camembert / Yaourt <b>Beignet de Mardi gras</b> Yaourt nature sucré / Petit Lu</p>	<p>Velouté Dubarry (chou-fleur) <b>Spaghettis à la carbonara</b> Comté / Yaourt Corbeille de fruits Crème caramel / Pain et confiture</p>	<p><u>Taboulé</u> <b>Omelette moelleuse aux pommes de terre</b> Duo de légumes Fromage blanc / Fromage Corbeille de fruits Petits suisses aux fruits / Brioche</p>	<p>Carottes râpées au citron <b>Filet de colin pané</b> Purée de brocolis Cantal Yaourt aux fruits Flan nappé / Pain et pâte à tartiner</p>

Viande de porc française Label rouge Bleu blanc cœur La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France  
 Produit issu de l'agriculture biologique Choix des maternelles souligné

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

Poisson frais   
 Légende : Féculents – Viande, poisson et œufs – Fruits et légumes – Produits laitiers – Produits sucrés – Matières grasses  
 Glucides complexes Protéines Fibres et vitamines Calcium Glucides simples Lipides

\* Salade coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise

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

Jeudi 09 février 2023

Repas à thème

Pays Basque

## Salade pyrénéenne

(Salade verte, croûtons, chèvre et myrtilles)

## Salade de crudités

\*\*\*

Axoa de porc



Riz

\*\*\*

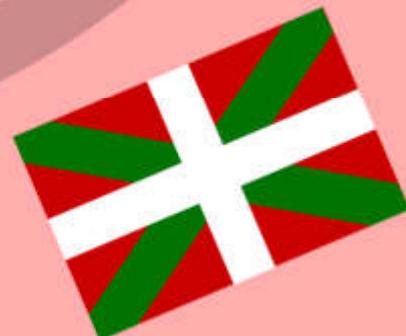
Fromage

\*\*\*



Gâteau basque

Corbeille de fruits



	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 27 février au 03 mars	<p><u>Salade de crudités</u> <u>Salade verte aux noix</u></p> <p>Omelette</p> <p>Pommes de terre rissolées Emmental / Yaourt Yaourt fermier</p>	<p><u>Potage de légumes</u> <u>Potage Vichyssoise</u></p> <p>Filet de poisson sauce crevettes</p> <p>Coquillettes Pont l'Évêque Crème au chocolat Crème à la vanille</p>	<p><u>Salade de crudités</u> <u>Salade de champignons</u></p> <p>Filet de volaille braisé</p> <p>Carottes persillées Fromage</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>Petits suisses aromatisés / Gâteau maison</p>	<p><u>Salade gauloise *</u> <u>Salade de crudités</u></p> <p>Sauté de porc aigre douce</p> <p>Haricots verts Mimolette / Yaourt Duo banane-kiwi Duo orange-pomelos</p>	<p><u>Chou blanc aux raisins</u> <u>Macédoine de légumes</u></p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>Salade verte Morbier / Yaourt Corbeille de fruits</p>
Semaine du 06 au 10 mars	<p><u>Salade de blé orientale</u> <u>Salade de riz à l'italienne</u></p> <p>Bœuf bourguignon au vin Haricots persillés et choux de Bruxelles</p> <p>Gouda / Yaourt</p> <p>Banane sauce chocolat Poire au caramel</p>	<p><u>Carottes râpées vinaigrette</u> <u>Salade western</u> (salade mêlée, tomates, poivron, maïs et persil)</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Petits pois</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Yaourt</p>	<p><u>Salade Lapérouse</u> (tomates, jambon, haricots verts, oignon)</p> <p><u>Salade de crudités</u></p> <p>Poulet rôti au jus</p> <p>Chou-fleur</p> <p>Sainte Maure de Touraine / Yaourt</p> <p>Clafoutis aux poires</p> <p>Crème caramel / Marbré</p>	<p><u>Potage de poireaux</u> <u>-pommes de terre</u></p> <p><u>Potage de légumes</u> <u>Risotto aux légumes</u></p> <p>et lentilles</p> <p>Fromage blanc / Fromage</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p><u>Betteraves vinaigrette</u> <u>Endives aux noix</u></p> <p>Fricassée de poisson aux épices</p> <p>Boullgour</p> <p>Emmental / Yaourt</p> <p><u>Compote de pommes meringuée</u> <u>Dés de pomme au four</u></p>
Semaine du 13 au 17 mars	<p><u>Œuf mayonnaise</u> <u>Œuf sauce cocktail</u></p> <p>Gratin de pâtes aux légumes</p> <p>Fromage blanc / Fromage</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p><u>Salade de pâtes au surimi</u> Salade de pâtes aux petits légumes</p> <p>Filet de poisson frais</p> <p>Epinards</p> <p>Tomme de Savoie</p> <p>Entremets à la vanille (lait) Entremets au citron (lait)</p>	<p><u>Rillettes de poisson</u> <u>Sardines à l'huile</u></p> <p>Chili con carne</p> <p>Riz</p> <p>Cantal / Yaourt</p> <p>Duo de fruits</p> <p>Yaourt nature sucré / Gâteau maison</p>	<p><b>Repas à thème</b></p> <p><b>Antilles</b></p>	<p><u>Pâté de campagne</u> <u>Saucisson à l'ail</u></p> <p>Merguez</p> <p>Semoule et sauce tomate</p> <p>Camembert / Yaourt</p> <p><u>Salade de fruits frais</u> <u>Duo pomme-kiwi</u></p>
Semaine du 20 au 24 mars	<p><u>Endives aux pommes</u> <u>Carottes râpées vinaigrette</u></p> <p>Poulet grillé</p> <p>Coquillettes</p> <p>Camembert / Yaourt</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p><u>Céleri rémoulade</u> <u>Concombre à la crème</u></p> <p>Filet de poisson sauce hollandaise</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Cantal</p> <p>Crème dessert caramel / chocolat</p>	<p><u>Betteraves vinaigrette</u> <u>Chou-fleur vinaigrette</u></p> <p>Emincé de volaille aux herbes</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage / Yaourt</p> <p>Riz au lait au caramel</p> <p>Compote pomme banane / Quatre-quarts</p>	<p><u>Potage de légumes</u> Velouté aux champignons</p> <p>Chili sin carne (poivrons, tomates et haricots rouges)</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt / Morbier</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p><u>Feuilleté au fromage</u> <u>Feuilleté à la viande</u></p> <p>Bœuf mode</p> <p>Carottes</p> <p>Sainte Maure de Touraine</p> <p>Yaourt aromatisé au choix</p>

Produit issu de l'agriculture biologique    Poisson frais    La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

Salade gauloise : pommes de terre, céleri, champignons, mayonnaise    Label rouge    Bleu blanc cœur    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

Légende : Féculents – Viande, poisson et œufs – Fruits et légumes – Produits laitiers – Produits sucrés – Matières grasses  
Glucides complexes    Protéines    Fibres et vitamines    Calcium    Glucides simples    Lipides

Jeudi 16 mars 2023



*Repas à thème  
Antilles*

*Chiffonade de salade, ananas et crevettes*

*Salade de crudités*

☆☆☆

*Curry de poulet*



*Purée de patate douce*

☆☆☆

*Fromage*

☆☆☆

*Banane sauce chocolat et cannelle*

*Corbeille de fruits*



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
<b>Semaine du 27 au 31 mars</b>	<p><b>Salade de lentilles</b> <b>Salade de riz au thon</b></p> <p> <b>Sauté de dinde</b> </p> <p><b>Gratin de blettes</b> <b>Brie / Yaourt</b></p> <p><b>Corbeille de fruits</b></p>	<p><b>Salade bretonne *</b> <b>Salade orientale *</b></p> <p><b>Pavé de poisson au basilic</b></p> <p><b>Pâtes</b> <b>Morbier / Yaourt</b></p> <p><b>Compote pomme-poire</b> <b>Compote pomme-fraise</b></p>	<p><b>Courgettes à la grecque</b> <b>Chou-fleur à la grecque</b></p> <p><b>Hachis Parmentier</b> </p> <p><b>Salade verte</b> <b>Saint Paulin</b></p> <p><b>Fromage blanc au sucre</b></p> <p><b>Crème caramel / Barre bretonne</b></p>	<p><b>Salade mêlée, jambon et emmental</b> <b>Salade de mâche au chèvre</b></p> <p> <b>Rôti de porc</b> </p> <p><b>Haricots beurre persillés</b> <b>Fourme d'Ambert / Yaourt</b></p> <p><b>Gâteau au yaourt</b> <b>Gâteau au chocolat</b></p>	<p><b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Salade de crudités</b></p> <p><b>Couscous végétarien</b> (pois chiches et légumes)</p> <p><b>Semoule</b></p> <p><b>Yaourt / Fromage</b></p> <p><b>Corbeille de fruits</b></p>
<b>Semaine du 03 au 07 avril</b>	<p><b>Crêpe au fromage</b> <b>Crêpe au jambon</b></p> <p> <b>Poulet grillé aux herbes</b> </p> <p><b>Courgettes sautées</b> <b>Tomme de Savoie / Yaourt</b></p> <p><b>Compote de fruits</b></p>	<b>Mardi – Repas végétarien</b>	<p><b>Salade de pâtes</b> <b>Salade de riz</b></p> <p><b>Steak haché</b> </p> <p><b>Epinards</b> <b>Camembert</b></p> <p><b>Entremets</b></p> <p><b>Compote pomme framboise / Cake</b></p>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
				<b>Repas du Printemps</b>	<p><b>Concombre vinaigrette</b> <b>Salade de crudités</b></p> <p><b>Filet de poisson frais</b> <b>sauce matelote</b> </p> <p><b>Brocolis persillés</b> <b>Reblochon / Yaourt</b></p> <p><b>Salade de fruits frais</b></p>
<b>Semaine du 10 au 14 avril</b>	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi – Repas végétarien</b>	<b>Vendredi</b>
	<b>Férié</b>	<p><b>Radis beurre</b> <b>Chou-fleur râpé sauce cocktail</b></p> <p><b>Merlu à la monégasque</b></p> <p><b>Semoule</b> <b>Fromage</b> <b>Crème dessert</b></p>	<p><b>Salade de crudités</b> <b>Salade fermière</b> (salade verte, jambon et tomates)</p> <p> <b>Escalope de dinde</b> </p> <p><b>Purée de légumes</b> <b>Yaourt fermier / Fromage</b> <b>Banane</b></p> <p><b>Jus de fruits / Pain et chocolat</b></p>	<p><b>Concombre à la bulgare</b> <b>Courgettes râpées</b></p> <p><b>Omelette</b> <b>aux pommes de terre</b></p> <p><b>Salade verte</b> <b>Gouda</b> <b>Petits suisses aromatisés</b></p>	<p><b>Céleri vinaigrette</b> <b>Salade verte et croûtons</b></p> <p> <b>Rôti de porc Orloff</b> </p> <p><b>Pâtes</b> <b>Pont l'Evêque / Yaourt</b> <b>Corbeille de fruits</b></p>

\*Salade orientale : tomates, germes de soja, chou blanc

\*Salade bretonne : petits pois, carottes, chou-fleur

Produit issu de l'agriculture biologique

Label rouge Viande de porc française

Poisson frais Bleu blanc cœur

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

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

Légende : Féculents – Viande, poisson et œufs – Fruits et légumes – Produits laitiers – Produits sucrés – Matières grasses

Glucides complexes Protéines Fibres et vitamines Calcium Glucides simples Lipides

*Restaurant scolaire de Vouvray*

*Jeudi 06 avril 2023*

*Repas à thème*

*Printemps*

*Nid de carottes et œuf dur*

*Salade de crudités*

☆☆☆

*Blanquette de volaille*



*Riz aux petits légumes*

☆☆☆

*Fromage*

☆☆☆

*Délice au chocolat*

*Corbeille de fruits*



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 17 au 21 avril Centre de loisirs	<b>Salade de pâtes</b> <b>Emincé de dinde au curry</b> <b>Petits pois</b> Sainte Maure de Touraine / Yaourt <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> <b>Filet de colin sauce citron</b> <b>Blé</b> <b>Emmental</b> <b>Fromage blanc fermier au sucre</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Gratin de pâtes et jambon</b> <b>Salade verte</b> <b>Saint Nectaire / Yaourt</b> <b>Compote de fruits</b>	<b>Radis beurre</b> <b>Tortilla végétarienne</b> <b>Haricots verts</b> <b>Cantal</b> <b>Liégeois au chocolat</b>	<b>Salade d'endives et croûtons</b> <b>Sauté de volaille</b> <b>Coquillettes</b> <b>Fromage / Yaourt</b> <b>Corbeille de fruits</b>
	<b>Compotes variées / Gâteau maison</b>	<b>Lait chocolaté / Gâteau maison</b>	<b>Yaourt nature sucré / Pain au chocolat</b>	<b>Crème caramel / Pain et confiture</b>	<b>Yaourt nature sucré / Gâteau maison</b>
Semaine du 24 au 28 avril Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	<b>Sardines à l'huile</b> <b>Poulet à la normande</b> <b>Purée de légumes</b> <b>Yaourt / Fromage</b> <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Salade de crudités</b> <b>Rôti de porc aux épices</b> <b>Crumble aux légumes</b> <b>Sainte Maure de Touraine / Yaourt</b> <b>Riz au lait</b>	<b>Salade de tomates</b> <b>Chipolatas</b> <b>Purée de pommes de terre</b> <b>Fromage / Yaourt</b> <b>Compote de fruits</b>	<b>Salade verte au fromage</b> <b>Poisson au beurre blanc</b> <b>Haricots verts</b> <b>Cantal / Yaourt</b> <b>Roulé à la confiture</b>	<b>Céleri rémoulade</b> <b>Tarte provençale</b> <b>Salade verte</b> <b>Fromage blanc / Fromage</b> <b>Corbeille de fruits</b>
	<b>Gâteau au chocolat</b> <b>Yaourt</b>	<b>Jus de fruit</b> <b>Pain et chocolat à tartiner</b>	<b>Liégeois chocolat / Barre bretonne</b>	<b>Flan nappé au caramel / Gaufre</b>	<b>Yaourt nature sucré / Brioche</b>

Produit issu de l'agriculture biologique

Poisson frais

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

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

Label rouge



Viande de porc française

Légende : Féculents – Viande, poisson et œufs – Fruits et légumes – Produits laitiers – Produits sucrés – Matières grasses

Glucides complexes

Protéines

Fibres et vitamines

Calcium

Glucides simples

Lipides



Volaille française



Bleu blanc cœur

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