

	Lundi	Mardi - Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi		
Semaine du 04 au 08 septembre	Betteraves vinaigrette F Cordon bleu Steak de soja S Coquillettes E Saint Paulin F Glace S	Céleri rémoulade mimosa F Gratin de pâtes à la tomate E Tomme blanche F Yaourt F		Tomates mozzarella F Emincé de porc Omelette au fromage F Petits pois S Fromage frais F Quatre-quarts FE	Carottes râpées vinaigrette F Brandade de poisson Parmentier de lentilles FS FE Salade verte F Cantal F Raisin F		
	Semaine du 11 au 15 septembre	Salade de blé FE Sauté de volaille aux épices Quiche au fromage F Haricots verts persillés S Yaourt F Pomme Golden F	Tomates à l'échalote F Risotto aux légumes (riz, lentilles, courgettes, aubergines, oignons, crème, fromage) FE Pont l'Evêque F Prunes F		Rillettes de poisson Salade de crudités FE Boulettes de bœuf Boulettes soja et tomate S Carottes braisées F Brie F Gâteau au chocolat EF	Salade de pâtes au surimi Salade de pâtes FE Lieu à la crème d'épices Œufs à la florentine FS F Epinards au beurre S Reblochon F Pastèque F	
		Semaine du 18 au 22 septembre	Concombre à la menthe F Chipolatas Saucisse végétale F Coquillettes E Saint Nectaire F Fromage blanc au miel FE	Repas à thème Bourgogne		Taboulé FE Sauté de volaille au jus Tajine de légumes aux pois chiches F Brocolis S Camembert F Compote de fruits E	Vendredi - Repas végétarien Betteraves aux pommes F Chili sin carne au riz FE (poivrons, tomates, haricots rouges, maïs) Saint Paulin F Kiwi F

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

Plat de substitution

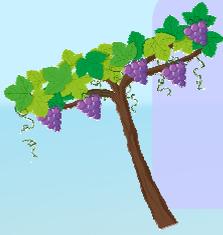
Produit issu de l'agriculture biologique

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

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

Viandes françaises Label rouge A.O.P.

Viandes françaises Label rouge



Repas à thème
La Bourgogne



Salade dijonnaise

(salade verte, tomates, cervelas, œufs durs)

Salade de crudités

☆☆☆

Filet de dinde 

à la crème et moutarde

Steak de soja

Gratin de

pommes de terre et carottes

☆☆☆

Fromage

☆☆☆

Flamuisse aux pommes

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 25 au 29 septembre	Pâté de campagne F Salade de crudités F Lasagnes à la bolognaise AB S Lasagnes aux légumes F Salade verte F Comté F Poire F	Feuilleté au fromage S Escalope de dinde à la normande F Nuggets végétariens F Courgettes sautées AB F Fromage blanc F Banane F		Céleri au fromage blanc F Galette bretonne (œuf et fromage) F Haricots beurre S Camembert AB F Fruits au sirop E	Salade de pâtes mimosa AB FE Paupiette de veau aux champignons S Tomates farcies au quinoa F Poêlée de légumes F Mimolette F Pomme AB F
Semaine du 02 au 06 octobre	Tomates vinaigrette F Rôti de porc aux épices F Bolognaise de lentilles AB E Blé AB F Tomme blanche F Compote pomme-banane E	Feuilleté au fromage FS Omelette campagnarde AB F Carottes vapeur AB F Yaourt Maurice F Prunes F		Salade de crudités F Lieu noir au persil S Quiche aux légumes AB E Pâtes AB F Sainte Maure de Touraine F Entremets au chocolat FE	Salade de lentilles AB EF Poulet rôti F Steak de soja F Chou-fleur AB S Saint Paulin F Ananas F
Semaine du 09 au 13 octobre	Salade strasbourgeoise * F Salade composée * S Haché de veau F Croque fromage AB F Carottes Vichy AB F Fromage blanc F Banane F	Salade de crudités F Tajine de légumes et pois chiches AB F Semoule AB E Pont l'évêque F Salade de fruits frais F		Salade au chèvre chaud F Bœuf bourguignon F Tarte aux légumes et fromage F Brocolis S Camembert AB F Tarte au citron FS	Velouté de poireaux F Filet de merlu aux cinq baies F Œufs durs sauce tomate F Blé au jus AB E Morbier F Pomme locale AB F
Semaine découverte : Le goût du voyage					
Semaine du 16 au 20 octobre	 Gaspacho F Sauté de volaille F Omelette F Frites F Fromage blanc AB F Kiwi F	Betteraves vinaigrette F Risotto E aux légumes F Camembert AB F Liégeois à la vanille F		 Carottes râpées vinaigrette AB F Saucisse de Francfort F Saucisse végétale F Gratin d'épinards F Cantal F Cookies E	Taboulé F Poisson à la créole S Boulettes de soja à la créole F Haricots verts sautés S Tomme F Fruit de saison AB F

Plat de substitution

* Salade strasbourgeoise : pommes de terre, tomates, emmental, cervelas

* Salade composée : pommes de terre, tomates et emmental

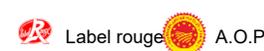
 Produit issu de l'agriculture biologique

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

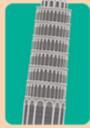


Viandes françaises



A.O.P.

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi- Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 06 au 10 novembre	Carottes râpées vinaigrette  F	Potage de légumes F		Céleri vinaigrette F	Salade italienne*  F
	Chipolatas F	Cordon bleu S		Œufs brouillés campagnards  F	Salade de pâtes*  E
	Saucisse végétale F	Falafels aux pois chiches S		Salade verte F	Boulettes de bœuf  S
	Semoule et légumes  F	Frites F		Emmental F	Steak haché végétal  S
	Yaourt F	Comté F		Entremets au lait BIO de Verneuil  FE	Haricots verts S
Compote de fruits E	Pomme  F			Cantal F	
					Banane F
Semaine du 13 au 17 novembre	Lundi	Mardi- Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Crêpe au fromage S	Potage tomates alphabet F		Repas à thème Italie 	Salade de blé E
	Emincé de volaille à l'indienne   F	Quiche au fromage F			Haché de veau S
	Dahl de lentilles vertes et corail F	Salade verte F			Steak de soja S
	Haricots verts sautés  S	Yaourt sucré F			Epinards à la crème  S
	Fromage blanc  F	Dés de pommes au caramel  F			Saint Nectaire  F
Clémentines F			Poire F		

Plat de substitution

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

* Salade italienne : pâtes, tomates, mozzarella, thon, basilic 

* Salade de pâtes : pâtes, tomates, mozzarella, basilic



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



Produit issu de l'agriculture biologique

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



Viandes françaises



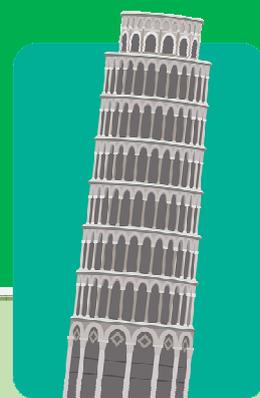
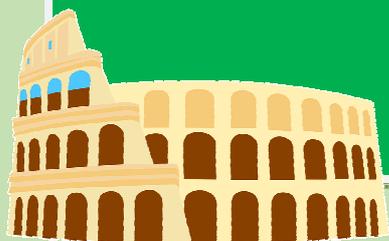
Label rouge  A.O.P.

Restaurant scolaire de Fossé

Jeudi 16 novembre 2023

Repas à thème

Italie



*Salade mêlée, crudités,
croûtons et féta*

☆☆☆

*Spaghettis à la carbonara
Spaghettis à la sauce tomate*

☆☆☆

Fromage

☆☆☆

Panna cotta



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 20 au 24 novembre	Pizza au fromage S Poulet au thym F Omelette aux fines herbes F Petits pois S Saint Nectaire F Orange F	Salade de céleri F Longe de porc rôtie et son jus d'herbes F Pizza végétarienne F Carottes persillées F Coulommiers F Flan pâtissier (lait BIO) FS		Potage de lentilles F Lasagnes E aux légumes F Reblochon F Yaourt sucré F	Chou rouge vinaigrette F Brandade de poisson F Parmentier de haricots rouges S Salade verte F Chèvre F Pomme F
Semaine du 27 novembre au 1er décembre	Pâté de campagne F Salade de crudités F Saucisse de Francfort F Gratin de pâtes aux légumes F Pâtes E Comté F Banane F	Scarole aux crevettes FS Scarole aux croûtons FS Sauté de porc au miel et citron F Tarte au fromage F Flageolets E Camembert F Entremets à la vanille (lait BIO) FE		Salade d'endives aux noix FE Œufs durs béchamel F Chou-fleur F Fromage fondu F Moelleux au citron F	Soupe à l'oignon F Filet de lieu beurre blanc F Saucisse végétale E Céréales gourmandes E Sainte Maure de Touraine F Compote de fruits E
Semaine du 04 au 08 décembre	Velouté de légumes F Paupiette de veau S Tortilla aux pommes de terre S Pommes de terre vapeur F Emmental F Poire F	Salade de crudités F Curry de légumes et pois chiches FE Riz E Cantal F Compote pomme-cannelle E		Carottes râpées au citron F Poisson meunière S Quiche au fromage S Haricots verts S Yaourt Maurice local F Gâteau au yaourt F	Betteraves vinaigrette F Spaghettis à la bolognaise ES Spaghettis aux légumes et fromage S Pont l'Evêque F Clémentines F
Semaine du 11 au 15 décembre	Salade de riz au thon F Salade de riz E Rôti de dinde à la créole F Fallafels pois chiches et tomates F Trio de légumes S Sainte Maure de Touraine F Fromage blanc aux fruits rouges FS	Quiche au fromage FS Risotto aux légumes d'hiver FE Salade verte F Mimolette F Fruit de saison F		Salade d'endives aux noix F Sauté de porc Bolognaise de lentilles S Semoule parfumée F Brie F Compote de pommes F	Salade de crudités F Filet de poisson Œufs durs béchamel S Pâtes E Fromage F Compote de fruits E

F : frais / S : surgelés / E : épicerie



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

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

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

	Lundi	Mardi – Repas végétarien 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 18 au 22 décembre	Rillettes Crudités	Chou blanc râpé vinaigrette		Repas de fin d'année 	Potage cultivateur
	Sauté de dinde à la paysanne  Croque fromage	Gratin de haricots blancs 			Merlu sauce hollandaise Œufs brouillés
	Tortis 	et patate douce			Riz 
	Saint Nectaire 	Yaourt			Pont l'Evêque 
	Pomme 	Compote de fruits			Banane