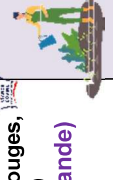


Semaine du 22 au 26 janvier	Lundi			Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Potage Esaü (lentilles) Chipolatas Saucisse végétale Chou-fleur à la béchamel Fromage Banane	Salade verte au maïs Poulet rôti Omelette au fromage Frites Fromage Yaourt aromatisé		Chou blanc au curry Pâtes à la bolognaise de lentilles Fromage blanc Fruit de saison	Salade de crudités Filet de lieu noir frais Dugléré Tarte carottes, fromage et cumin Carottes Chèvre Pain perdu	Vendredi – Chandeleur	
Semaine du 29 janvier au 02 février	Lundi			Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade verte et croûtons Boulettes de bœuf aux épices Steak de soja Petits pois Fromage Entremets à la vanille (lait)	 Bouillon de tomate vermicelle Colin beurre blanc Crumble aux légumes Riz Yaourt Pomme		Taboulé Gâteau d'épinards (Œufs et épinards) Fromage Fruit de saison	Salade d'endives Tajine de volaille Tarte aux légumes Légumes couscous Tomme Crêpe au chocolat	Vendredi	
Semaine du 05 au 09 février	Lundi			Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Chou rouge aux pommes Paupiette de veau sauce échalote Croque fromage Haricots verts Tomme blanche Quatre-quarts	Carottes râpées au citron Quiche au fromage Salade verte Fromage blanc Kiwi		Salade de riz Poisson du jour au pistou Œufs durs béchamel Brocolis à la béchamel Camembert Clémentines	Mâche et croûtons Filet de dinde aux champignons Saucisse végétale Haricots blancs Cantal Compote de fruits	Vendredi	
Semaine du 12 au 16 février	Lundi			Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Velouté Dubarry (chou-fleur) Chili con carne (égrené de bœuf haricots rouges, poivrons et tomates) Chili sin carne (sans viande) Riz Sainte Maure de Touraine Pomme	 Salade de pâtes Œufs brouillés Carottes sautées Yaourt Beignet de Mardi gras		Repas à thème Semaine de l'agriculture			



Restaurant scolaire de fossé



Semaine de l'agriculture

Jeudi 15 février 2024

Salade paysanne

Tartiflette

Tartiflette végétarienne

Salade verte

fromage blanc

Tarte aux pommes

Restauval

Menus du restaurant scolaire de Fosse

Du 19 au 23 février 2024

Semaine du 19 au 23 février	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Betteraves aux échalotes 	Taboulé	Salade composée (batavia, céleri, maïs)	Salade verte au thon	Pâte de campagne
	Jambon de dinde Omelette	Blanc de volaille tandoori Saucisses végétariennes	Quiche aux poireaux	Salade verte au maïs Sauté de porc Fallafels	Œuf dur mayonnaise Poisson pané Nuggets végétariens
	Pâtes	Chou-fleur au beurre noisette  Fromage	Salade verte  Fromage	Purée de céleri  Fromage	Brocolis  Fromage
	Compote de fruits	Salade de fruits frais	Ananas	Entremets au chocolat	Flan pâtissier



Viandes françaises



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



Produit issu de l'agriculture biologique

RESTAUPAL - 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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 11 au 15 mars	Pizza au fromage Poulet rôti Tajine de légumes Petits pois Fromage blanc Clémentines	Salade de pâtes Blanquette de poisson aux épices Tarte au fromage Chou-fleur gratiné Saint Nectaire Banane sauce chocolat		Soupe à l'oignon et alphabet Mijoté de haricots blancs et patate douce Pont l'Evêque Fruit de saison	Salade de chou rouge Sauté de dinde aux champignons Lasagnes aux légumes Epinards Emmental Flan pâtissier au lait BIO
	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 18 au 22 mars	Betteraves vinaigrette Parmentier de lentilles corail Salade verte Fromage blanc Fruit de saison	Salade verte au thon Salade verte, tomates et croûtons Sauté de bœuf aux herbes Gratin de pâtes, fromage et courgettes Pâtes Fromage Entremets au chocolat au lait BIO		Radis beurre Boulettes de bœuf Omelette Carottes sautées Fromage Moelleux au citron	Œuf sauce tomate Filet de poisson frais au citron Steak de soja Céréales gourmandes Fromage Fruit de saison
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 25 au 29 mars	Pâté de campagne Crudités Poulet à la catalane Croque fromage Purée de légumes Fromage Fruit de saison	Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise) Quiche provençale Salade verte Camembert Crème dessert au caramel (lait)		Repas à thème Chasse aux œufs	Salade de crudités Filet de colin sauce hollandaise Omelette aux fines herbes Riz Yaourt Fruit de saison



Restaurant scolaire de fossé

Chasse aux œufs

Jeudi 28 mars 2024



Œuf mimosa

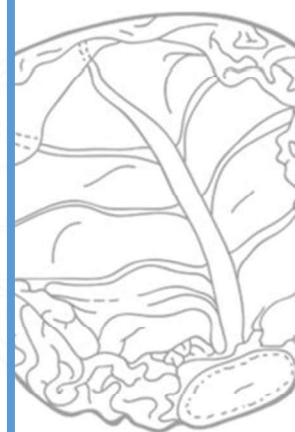
Paupiette de veau

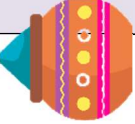
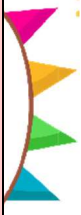
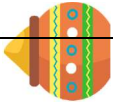
Steak de soja

Printanière de légumes

fromage

Moelleux au chocolat



Semaine du 1 ^{er} au 05 avril	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Férié 	 Betteraves mimosa  Gratin de pommes de terre au fromage Fromage blanc Fruit de saison		Crudités de saison Rôti de porc Fallafels de pois chiches Pâtes Camembert Compote de fruits	Taboulé (semoule BIO) Poulet rôti aux herbes Tarte aux légumes et emmental Carottes persillées Fromage Banane
Semaine du 08 au 12 avril	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Chou rouge vinaigrette Merlu sauce ciboulette Pizza végétarienne Coquillettes Chèvre Ananas	 Salade de blé Œufs à la florentine Epinards Fromage Liégeois		Repas à thème Fête Holi - Inde 	Tarte au fromage Poisson meunière Dahl de haricots blancs à la tomate Ratatouille Fromage blanc Fruit de saison
Semaine du 15 au 19 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	 Feuilleté au fromage Lieu noir au basilic Œufs brouillés Courgettes sautées Brie Fromage blanc au coulis	 Salade de tomates Poulet rôti Steak de soja Frites Chèvre Yaourt aromatisé		Salade de riz Sauté de bœuf au paprika Œufs durs sauce blanche Carottes Vichy Petit suisse Kiwi	Œuf mayonnaise Pizza Margherita Salade verte Fromage Fruit de saison



Restaurant scolaire de fossé

fête Holi

Jeudi 11 avril 2024



Raïta de concombre

Poulet massala

Boulettes végétariennes

Riz

fromage

fromage blanc au coulis



Restauval