

| | Lundi – Repas végétarien | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|--|---|---|---|
| Semaine du 07 au 11 janvier | Potage Saint Germain (pois cassés) Coquillettes au fromage et légumes Petit suisse Kiwi | Endives et émincé de jambon Emincé de dinde à l'indienne Carottes à l'estragon Chèvre Galette des rois à la frangipane | Salade de mâche aux croûtons Rôti de veau forestier Semoule madras (raisins/amandes) Vache qui rit Ananas au sirop | Avocat et maïs sauce cocktail Filet de colin à l'aneth Pommes de terre vapeur Morbier Fromage blanc à la crème de marrons | Carottes au citron et huile d'olive Chipolatas Purée de brocolis Emmental Tarte Tatin |
| Semaine du 14 au 18 janvier | Lundi Potage cultivateur Paupiette de veau à la bourgeoise Jardinière de légumes Yaourt Minéolas (mandarine-pamplemousse) | Mardi Repas à thème La Bretagne | Mercredi Rillettes de porc Bœuf mode Carottes braisées et pommes de terre vapeur Emmental et salade verte Banane | Jeudi Chou rouge au vinaigre de cidre Poule à la crème Riz aux champignons Brie Mousse au chocolat | Vendredi Salade de crudités à l'huile de noisette Filet de lieu à la crème de moules Purée de céleri et pommes de terre Tomme blanche Pot de crème caramel beurre salé |
| Semaine du 21 au 25 janvier | Lundi Pomelos au sucre roux Rôti de bœuf sauce au bleu Petits pois à la française Gouda Yaourt au miel | Mardi Potage de légumes Filet de poisson pané Macaronis Petit suisse Clémentines | Mercredi Betteraves cuites à l'échalote Saucisse de Toulouse à l'oignon Mogettes Bleu Salade de fruits frais | Jeudi – Repas végétarien Haricots verts à l'huile de noix Céréales gourmandes aux légumes et lentilles Reblochon Poire | Vendredi Carottes râpées et pommes Poulet à la mexicaine Navets glacés et pommes de terre Comté Compote de pommes à la cannelle |
| Semaine du 28 janvier au 1^{er} février | Lundi Saucisson à l'ail Emincé de porc à la tomate Purée de légumes Pont l'Evêque Banane | Mardi Céleri râpé au curry Lasagnes poisson-épinards Emmental Liégeois au chocolat | Mercredi Feuilleté au fromage Paleron braisé Fondue de poireaux Yaourt Kiwi | Jeudi Potage Parmentier Sauté de porc aux pruneaux Chou-fleur Chèvre Orange | Vendredi – Chandeleur Salade de mâche et noix Emincé de volaille à la crème et champignons Frites Cantal Crêpe au sucre |

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

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
 RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautas - 37210 Rochecorbon

Restaurant scolaire de Châteaubernard

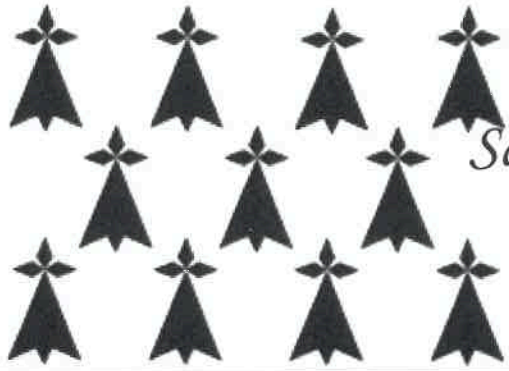


Mardi 15 janvier 2019



Repas à thème

La Bretagne



Salade bretonne (salade verte, chou-fleur, œuf)



Emincé de porc aux pommes



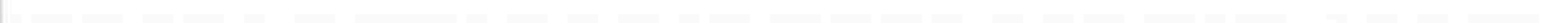
Haricots coco cuisinés



Tomme de Bretagne



Crêpe au sucre



| | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|
| Semaine du 04 au 08 février | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi – Repas végétarien |
| | Salade verte aux lardons Emincé de volaille sauce poulet Trio de légumes Brie Gaufre | Repas à thème Nouvel an Chinois 福 | Betteraves rouges mimosa Sauté de bœuf au paprika Pommes de terre rissolées Coulommiers Salade d'agrumes à la menthe | Taboulé libanais Cabillaud à la nantaise Boulangère de céleri Cantal Poire | Crème de lentilles Pizza végétarienne Salade verte Petit suisse Compote de fruits |
| Semaine du 11 au 15 février | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
| | Chou rouge vinaigrette Poule au pot Légumes du pot Gouda Semoule au lait au chocolat | Céleri au curry Fricassée de bœuf à la texane Poireaux étuvés Petit suisse Fondant aux pommes | Salade verte et jambon émincé Steak haché Pommes de terre frites Chèvre Pomme au four au caramel | Crème de céleri Brandade de poisson Salade verte Montboissier Clémentines | Carottes râpées aux raisins Sauté de porc à l'aigre douce Riz aux petits légumes Mimolette Yaourt aux fruits |
| Semaine du 18 au 22 février Centre de loisirs | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi – Repas végétarien | Vendredi |
| | Tarte au fromage Chipolatas Petits pois Tomme noire Ananas frais | Salade d'avocat sauce cocktail Œufs à la florentine Epinards Cantal jeune Gâteau au chocolat | Salade de crudités de saison Bœuf aux épices Tortis Camembert Compote de fruits meringuée | Potage Saint Germain (pois cassés) Tajine végétarienne Salade verte Yaourt Salade de fruits à la grenadine | Salade verte, pâtes et salami Dos de merlu aux agrumes Gratin de brocolis Petit Cotentin Liégeois à la vanille |
| Semaine du 25 février au 1 ^{er} mars Centre de loisirs | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
| | Salade d'endives et croûtons Choucroute Pommes de terre vapeur et chou Mimolette Compote pommes-poires | Soupe de légumes Petit salé Lentilles Yaourt Orange sanguine | Terrine de poisson et chiffonnade de salade Rôti de veau Gratin de chou-fleur Gouda Riz au lait au caramel | Carottes à la coriandre Filet de lieu aux amandes Pommes de terre sautées Chèvre Abricots au sirop et miel | Salade de pâtes Saucisse de volaille grillée Haricots verts Saint Paulin Kiwi |

Produit issu de l'agriculture biologique

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

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon

Restaurant scolaire de Châteaubernard



Mardi 05 février 2019



*Repas à thème
Nouvel an chinois*



*Salade de carottes, germes de soja
et crevettes*

☆☆☆



2019

福

Emincé de poulet sauce soja

Riz cantonais

☆☆☆

Fromage blanc au caramel

祿

☆☆☆

Boule à la noix de coco



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---------------------------------|--|--|---|---|--|
| Semaine du 04 au 08 mars | Potage à la citrouille Hachis Parmentier Salade verte Pont l'Evêque Petits suisses aux fruits | Chou blanc aux raisins Rôti de veau au jus Brunoise de légumes Edam Beignet de carnaval | Salade gauloise * Sauté de porc à la dijonnaise Carottes Vichy Yaourt et confiture Clémentines | Repas à thème Le Maroc | Salade frisée et noix Filet de cabillaud sauce crevettes Riz aux épices Camembert Compote pommes-cassis |
| Semaine du 11 au 15 mars | Salade de blé orientale Emincé de bœuf aux oignons Haricots beurre à l'huile de noisette Cantafrais Ananas frais au coulis de fruits exotiques | Carottes râpées au vinaigre balsamique Filet de lieu gratiné Semoule Emmental Compote pommes-fraises | Macédoine mayonnaise Mitonné de veau au paprika Pommes de terre persillées Saint Nectaire Kiwi | Fenouil mariné au citron et baies roses Escalope de dinde milanaise Chou-fleur et pommes de terre Bûche de chèvre Œufs à la neige | Vendredi – Repas végétarien Potage de légumes Risotto aux légumes et lentilles Fromage blanc au sucre roux Poire |
| Semaine du 18 au 22 mars | Rémoulade de radis noir Escalope de porc à la basquaise Petits pois aux champignons Edam Entremets au caramel et biscuit | Salade coleslaw * Pavé de lieu au basilic Haricots beurre Coulommiers Tarte aux pommes | Salade verte et sardines à l'huile Rosbif sauce tartare Ecrasé de patate douce Morbier Banane | Emincé de chou chinois et surimi Jambon grillé Potatoes Yaourt Pêche au sirop et coulis de framboises | Œuf dur sauce cocktail Pavé de colin à l'oseille Pépinettes aux petits légumes Mimolette Salade de fruits frais à la vanille |
| Semaine du 25 au 29 mars | Radis beurre Rôti de porc aux herbes Brocolis au curry Mothais Semoule au lait au caramel | Pâté de campagne Merguez Coquillettes aux champignons Emmental Ananas frais | Salade marina (céleri, carottes cuites) Sauté de dinde au paprika Duo poireaux-pommes de terre Petit Cotentin Compote pommes-framboises | Jeudi – Repas végétarien Betteraves à l'échalote Chili sin carne (poivrons, tomates, haricots rouges, maïs) Riz Petit suisse Salade de fruits frais à la cannelle | Salade de haricots verts et gésiers Filet de merlu sauce hollandaise Purée de brocolis, pommes de terre Bûche de chèvre Orange |

* Salade gauloise : pommes de terre, céleri, champignons, mayonnaise

* Salade coleslaw : carottes et chou blanc râpés, mayonnaise

Produit issu de l'agriculture biologique

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

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
 RESTAIVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon



Restaurant scolaire de Châteaubernard



Jeudi 07 mars 2019



*Repas à thème
Le Maroc*



Salade marocaine

☆☆☆

Couscous poulet-merguez

Semoule et ses légumes

☆☆☆

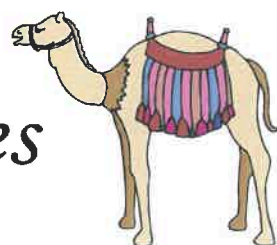


Fromage blanc au miel

☆☆☆



Salade d'oranges aux épices



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|--|--|--|--|
| Semaine du 1^{er} au 05 avril | Salade de haricots verts à l'échalote Osso bucco de dinde à la tomate Semoule parfumée Chèvre Kiwi | Salade niçoise Poulet rôti Carottes à l'orange Tomme de Savoie Banane | Champignons à la grecque Parmentier de bœuf Salade verte Mimolette Yaourt | Concombres à la crème Omelette paysanne (champignons, pommes de terre) Camembert Entremets à la vanille | Mâche aux amandes Tajine de bœuf Semoule et ses légumes Tomme blanche Crème au chocolat |
| Semaine du 08 au 12 avril | Chou-fleur vinaigrette Chipolatas Pommes de terre campagnardes Yaourt Poire | Mardi – Repas végétarien Salade orientale * Farfalles à la tomate et emmental Salade verte Bûche de chèvre Salade de pamplemousse aux épices | Mercredi Céleri vinaigrette Cassoulet Rondelé nature Duo fromage blanc et compote | Jeudi Repas à thème Le Printemps | Vendredi Salade grecque * Filet de saumonette crème acidulée Ratatouille Cantal Gâteau au yaourt |
| Semaine du 15 au 19 avril Centre de loisirs | Salade mêlée et œuf mimosa Emincé de porc à la tomate Duo de navets et petits pois Emmental Riz au lait au chocolat | Mardi Tagliatelles au saumon Sot l'y laisse de dinde à la vanille Julienne de légumes Morbier Poire | Mercredi Betteraves persillées Thon à la piperade Semoule aux épices douces Saint Paulin Duo kiwi et orange | Jeudi Courgettes marinées à l'aneth Rôti de bœuf sauce barbecue Riz pilaf Chèvre Faisselle aux fruits rouges | Vendredi Endives et emmental Crépinette de porc sauce tomate Carottes aux herbes Petit suisse Flan pâtissier |
| Semaine du 22 au 26 avril Centre de loisirs | Lundi Férié | Mardi – Repas végétarien Salade de pois chiches Lasagnes aux légumes Salade verte Yaourt Ananas frais | Mercredi Radis croque au sel Lieu au beurre blanc Gratin de courgettes Camembert Tarte feuilletée aux pommes | Jeudi Salade de chou rouge aux pommes Rôti de porc aux herbes Petits pois aux oignons Tomme blanche Crème à la vanille | Vendredi Salade de tomates Sauté de bœuf aux champignons Pommes de terre vapeur Brie Compote de pommes |

* Salade orientale : germes de soja, boulgour, poivron
 * Salade grecque : tomates, concombre et féta
 Viandes françaises Label rouge

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

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
 RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon

Repas de Printemps



Salade fraîcheur

Sauté de veau Marengo

Légumes primeurs

Saint Nectaire

Douceur au chocolat

