

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 02 au 06 septembre</b>	Salade arlequin * Spaghettis à la bolognaise Salade verte Fromage fondu Compote pommes-poires	Melon Filet de lieu gratiné aux moules Ratatouille Camembert Moelleux au chocolat	Salade piémontaise Rôti de dinde au jus Haricots beurre à la tomate Bonbel Prunes	Laitue au maïs et cœurs de palmiers Jambon braisé Purée de pois cassés Mimolette Glace	Salade de riz niçoise Sauté de bœuf à la tomate Carottes braisées Yaourt Abricots
<b>Semaine du 09 au 13 septembre</b>	Radis beurre Gratin de poisson Coquillettes Bleu Pêche au sirop	Salade de blé au surimi Sauté de porc au romarin Courgettes sautées aux herbes Coulommiers Nectarine	Salade d'avocat Poulet à la provençale Petits pois à la française Chèvre Poire au caramel et madeleine	<b>Jeudi – Repas végétarien</b> Concombres à la menthe Chili sin carne (poivrons, tomates, haricots rouges, maïs) Riz complet Saint Nectaire Fromage blanc et coulis de fruits de la passion	Saucisson à l'ail Rôti de bœuf sauce barbecue Purée de salsifis et pommes de terre Petit suisse Raisin
<b>Semaine du 16 au 20 septembre</b>	Terrine de poisson Chipolatas aux herbes Semoule parfumée aux petits légumes Brie Ananas à la noix de coco	Melon jaune Bœuf bourguignon Haricots verts persillés Montboissier Cake au citron	Céleri vinaigrette à la ciboulette Lasagnes à la bolognaise Salade verte Neufchâtel Compote pommes-fraises	Salade de chou blanc et soja Crumble au poisson Gratin dauphinois Gouda Fromage blanc aux fruits rouges	Salade italienne * Cuisse de poulet aux herbes Duo de légumes Yaourt Poire
<b>Semaine du 23 au 27 septembre</b>	Radis beurre Emincé de dinde au citron Chou-fleur en gratin Edam Riz au lait à la vanille	<b>Mardi – Repas végétarien</b> Salade de pois chiches Tortis à la concassée de tomates Salade verte Petit suisse Prunes	Œuf mayonnaise Petit salé Lentilles et carottes Comté Raisin	<b>Jeudi</b> <b>Repas à thème Portugal</b> 	Tomates à l'échalote Blanquette de veau Carottes poêlées Saint Paulin Moelleux pommes et caramel

\* Salade arlequin : carottes, soja et betteraves

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

Produit issu de l'agriculture biologique

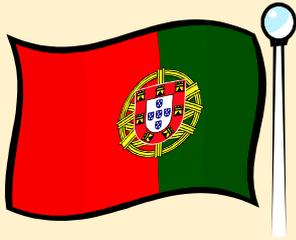
La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN

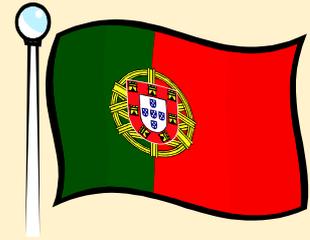
RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Validés par le service diététique

Jeudi 26 septembre 2019



Repas à thème  
*Portugal*



*Salade portugaise*  
(salade verte, tomates, maïs et poivrons)



*Brandade de morue*  
*Salade verte*



*Fromage*



*Crème à la cannelle*



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
<b>Semaine du 30 septembre au 04 octobre</b>	Potage poireaux-courgettes Parmentier de bœuf Salade verte Rouy Entremets au citron	Carottes râpées à l'orange Emincé de dinde créole Poêlée automnale Camembert Fondant au chocolat	Avocat sauce cocktail Galette bretonne (jambon de volaille) Salade verte Mimolette Ananas au sirop	Salade d'endives aux noix Risotto aux petits légumes et lentilles Emmental Pot de crème à la noix de coco	Salade de pâtes mimosa Coulibiac de saumon Brocolis au curry Fromage blanc au sucre roux Orange
<b>Semaine du goût : Les confitures gourmandes</b>					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 07 au 11 octobre</b>	Feuilleté au jambon Sauté de volaille à la forestière Petits pois Saint Paulin Salade d'agrumes aux épices	Salade de chou blanc et rouge, pomme et raisins Sauté de porc au paprika Blé Brie Compote de pommes à la cannelle	Salade de riz à la tomate Rôti de bœuf Carottes vapeur Yaourt Banane au caramel	Soupe courgettes et vache qui rit Aiguillettes de poulet Pâtes Cantafrais Raisin	Salade de concombre, féta, basilic, coriandre, herbes, ciboulette Filet de poisson au persil Haricots verts et pommes de terre Mousse au chocolat
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 14 au 18 octobre</b>	Cœur d'artichaut vinaigrette Rôti de porc braisé Frites Fromage blanc au caramel Kiwi	Salade grecque * Couscous végétarien Semoule Cœur de Dame Compote de pommes	Salade de blé orientale Emincé de veau à la forestière Courgettes sautées Chèvre Banane	Tarte au fromage Filet de dorade au citron Purée de potiron Pont l'Evêque Ananas frais à la cannelle	Salade verte, thon et croûtons Emincé de volaille au paprika Haricots blancs et carottes Mimolette Crème dessert au chocolat
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 21 au 25 octobre Centre de loisirs</b>	Salade de cœurs de palmier Dos de cabillaud au curry Semoule safranée Petit Louis Poire	Céleri au fromage blanc Filet de dinde chasseur Chou braisé Saint Paulin Marbré crème anglaise	Salade d'endives à l'emmental Sauté de bœuf aux olives Pommes de terre vapeur Fromage des chaumes Compote pomme-vanille	Salade de pâtes Emincé de porc au miel et citron Gratin de patate douce Petit suisse Salade d'agrumes	Tomates et basilic Escalope de volaille à la crème Riz aux champignons Vache qui rit Yaourt aux fruits local

\* Salade grecque : tomates, concombre, féta, poivron

\* Salade nantaise : pommes de terre, tomates, mâche, haricots verts



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



Produit issu de l'agriculture biologique

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN

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

Validés par le service diététique



Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 28 octobre au 1<sup>er</sup> novembre</b> Centre de loisirs	Velouté de poireaux Rôti de veau au jus Pommes de terre campagnardes Coulommiers Raisin	Céleri branche sauce aux herbes Poulet rôti  Carottes soubises  Chanteneige Crumble aux pommes	Salade de haricots rouges et maïs Gratin de quinoa et potimarron Yaourt Pomme	Salade de chou blanc et lardons Filet de lieu aux amandes Courgettes méridionales Rondelé Moelleux au citron	Férié
<b>Semaine du 04 au 08 novembre</b>	Betteraves cuites vinaigrette  Saucisse de Toulouse Purée de pommes de terre Bûchette de chèvre Clémentines	Salade et toast de camembert Goulasch de bœuf  Gratin de blettes Yaourt Tarte au chocolat	Concombres à la crème Steak haché de veau Pépinettes à la tomate Pointe de brie Petits suisses sucrés	Salade paysanne * Escalope de dinde grillée aux herbes  Petits pois et carottes Saint Nectaire Kiwi	Salade verte et jambon Saumonette Gratin de poireaux Munster Entremets praliné
<b>Semaine du 11 au 15 novembre</b>	Férié	Velouté de légumes Couscous (poulet-merguez) Semoule et légumes  Petit suisse Prunes	Salade de riz, concombre et surimi Sauté de veau à la crème Duo de navets et carottes Bûchette de lait de mélange Liégeois à la vanille	Betteraves cuites aux pommes Poulet aux épices  Pommes noisettes Cantal Salade de fruits frais	Carottes râpées vinaigrette Saumon au citron Gratin d'épinards en béchamel Port-Salut Marbré
<b>Semaine du 18 au 22 novembre</b>	Crêpe au fromage Emincé de porc à l'indienne  Haricots beurre sautés Fromage blanc à la crème de marrons Raisin	Velouté de pois cassés Lasagnes aux légumes Salade verte  Carré de l'Est Dés de pommes au four	Pomelos au sucre roux Filet de dinde laqué  Pois cassés et carottes Chèvre Yaourt aromatisé	<b>Repas à thème Louisiane</b>	
					Salade égyptienne * Pot-au-feu  Légumes du pot Livarot Poire

\* Salade paysanne : salade, tomates, pommes de terre, lardons  
\* Salade égyptienne : semoule, maïs, tomates



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

 Produit issu de l'agriculture biologique

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN  
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon  
Validés par le service diététique



# *Restaurant scolaire de Châteaubernard*



*Repas à thème*  
*La Louisiane*  
*Jeudi 21 novembre 2019*



*Salade Cajun*

*(salade verte, tomates, maïs, haricots rouges)*

☆☆☆



*Jambalaya*

☆☆☆



*Fromage*

☆☆☆



*Crumble ananas*  
*et noix de pécan*



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 25 au 29 novembre</i>	Pizza au fromage Cuisse de poulet rôti à l'ail  Petits pois à la paysanne Petit suisse Kiwi	Salade d'endives aux noix Sauté de porc au miel et épices  Gratin de légumes et pommes de terre Vieux pané Compote pomme-cassis	Poireaux vinaigrette Saucisse de volaille Flageolets à la tomate Morbier Banane 	Salade de chou blanc et graines de sésame Emincé de bœuf à la forestière  Duo de haricots beurre et haricots verts Saint Paulin Crème dessert à la vanille et biscuit	Potage Dubarry (chou-fleur) Brandade de poisson Salade mêlée Gouda Yaourt fermier
<i>Semaine du 02 au 06 décembre</i>	Grillon charentais Rôti de dinde à l'estragon  Farfalles aux légumes Yaourt Orange	Salade de champignons Sauté de porc à l'andalouse  Gratin de céleri et pommes de terre Bûche du Pilat Flan au chocolat	Mâche et cœurs d'artichaut Tajine d'agneau Légumes et semoule Cantal jeune Entremets à la vanille	Jeudi – Repas végétarien Carottes et pois chiches au vinaigre balsamique Chou-fleur, patate douce sauce tomate Riz Bûche de chèvre Gâteau au yaourt	Vendredi Potage au potiron Colin à l'armoricaine Céréales gourmandes  Tomme grise Raisin
<i>Semaine du 09 au 13 décembre</i>	Crème d'épinards Emincé de dinde sauce poulette  Potatoes Mimolette Clémentines	Feuilles de chêne au chèvre Escalope de porc grillée  Haricots verts Yaourt Marbré 	Mercredi Céleri à l'orange Steak haché de veau sauce tomate Poêlée de légumes frais Cantadou Semoule au lait au chocolat	Jeudi Chou rouge vinaigrette  Filet de merlu sauce à l'oseille Riz Bleuets des prairies Compote de pommes à la vanille	Vendredi Salade de tagliatelles Sauté de bœuf aux épices douces  Salsifis et carottes Saint Albray Kiwi
<i>Semaine du 16 au 20 décembre</i>	Salade de pommes de terre Sauté de volaille Tolstoï  Epinards béchamel Fromage blanc au sirop d'agave Ananas frais à la grenadine	Mardi Salade de chou rouge mimosa Filet de cabillaud au citron Semoule aux carottes  Brie Petits suisses aux fruits	Mercredi Accras de morue Sauté de veau Marengo Purée de céleri Chèvre Duo de fruits	Jeudi Repas de fin d'année 	Vendredi – Repas végétarien Potage de lentilles Pâtes aux champignons sauce fromagère Salade verte Rouy Compote de fruits

 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 Internautes - 37210 Rochecorbon  
 Validés par le service diététique

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 23 au 27 décembre</b>  Centre de loisirs	<b>Potage andalou (purée de tomates, tapioca et cerfeuil)</b>  <b>Emincé de volaille à la crème</b>   <b>Riz créole</b>   <b>Tomme noire</b>  <b>Duo banane-clémentine</b>	<b>Salade verte et emmental</b>  <b>Filet de julienne sauce nantua</b>  <b>Embeurrée de choux</b>  <b>Camembert</b>  <b>Tarte aux pommes</b>	  <b>Férié</b>	<b>Céleri rémoulade aux pommes</b>  <b>Rôti de bœuf au jus</b>   <b>Petits pois - carottes</b>  <b>Yaourt</b>  <b>Poire au sirop et madeleine</b>	<b>Macédoine sur lit de salade verte</b>  <b>Emincé de porc aux épices</b>   <b>Semoule aux amandes</b>  <b>Mimolette</b>  <b>Mousse au chocolat au lait et vermicelles</b>
<b>Semaine du 30 décembre au 03 janvier</b>  Centre de loisirs	<b>Salade d'endives, pommes et noix</b>  <b>Rôti de porc aux pruneaux</b>   <b>Chou-fleur gratiné</b>   <b>Montboissier</b>  <b>Moelleux aux pépites de chocolat</b>	<b>Salade de lentilles</b>  <b>Risotto à la dinde aux petits légumes</b>  <b>Petit suisse</b>  <b>Orange</b>	<b>Férié</b>	<b>Salade de pâtes au chorizo</b>  <b>Colin au beurre blanc</b>  <b>Flan de poireaux</b>  <b>Cantal</b>  <b>Kiwi</b>	 <b>Salade de mâche, maïs et soja</b>  <b>Poulet rôti aux herbes</b>   <b>Frites</b>  <b>Comté</b>  <b>Yaourt nature</b>

 **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 Internautes - 37210 Rochecorbon  
 Validés par le service diététique



Viandes françaises  Label rouge