



Menus du restaurant scolaire de Châteaubernard

Du 04 au 15 mai 2020



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 04 au 08 mai	Salade espagnole * Filet de dinde à la normande Légumes gratinés Edam Banane	Chou rouge aux pommes Emincé de porc au curcuma Riz aux légumes Gouda Entremets aux spéculoos	Salade de haricots verts et maïs Rôti de bœuf Purée de carottes et pommes de terre Yaourt Salade d'agrumes	Salade de cœurs de palmier Lentilles vertes aux artichauts et carottes Boulgour Coulommiers Ananas frais à la grenadine	Férié
Semaine du 11 au 15 mai	Céleri rémoulade Thon à la provençale (tomate) Céréales gourmandes Saint Nectaire Glace à la vanille	Radis à la croque au sel Œufs Chimay Courgettes rôties Pyrénées Semoule au lait au caramel	Feuilleté au fromage Escalope milanaise maison Petits pois à l'anglaise Fromage blanc à la vanille Poire	Melon Jambon Gratin de pâtes Fromage Compote de fruits	Betteraves au maïs Bœuf aux oignons Frites Emmental Fraises

* Salade espagnole : tomates, poivrons, jambon



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



Produit issu de l'agriculture biologique



Viandes françaises



Label rouge

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

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

	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 18 au 22 mai</i>	Terrine de légumes Parmentier de haricots rouges et pommes de terre Salade verte Tomme blanche Yaourt aromatisé	Salade de mâche et croûtons Emincé de porc au poivron Tortis Edam Pomme au four	Rillettes Escalope de volaille à la crème Ratatouille Entremets à la vanille Salade de fruits frais et gâteau sec	Férié	Fermé
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi – Repas végétarien</i>
<i>Semaine du 25 au 29 mai</i>	Salade de fonds d'artichaut Merlu au curry Riz Yaourt Fraises	Courgettes râpées Rôti de volaille sauce échalote Haricots beurre Fromage fondu Moelleux au chocolat	Mousse de légumes Cheeseburger Salade de crudités Gouda Compote pomme-ramboise	Salade de blé aux pommes Chipolatas grillées Poêlée de légumes Bûche de lait de mélange Mousse au chocolat	Tomates au basilic Couscous végétarien Semoule parfumée Camembert Duo pomme-banane rôties
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 1^{er} au 05 juin</i>	Férié	Salade de lentilles et huile de noix Gratin de quinoa et courgettes Emmental Prunes	Carottes râpées vinaigrette Jambon braisé Flan de légumes au curry Brie Riz au lait au chocolat	Saucisson sec Gratiné de lieu aux poireaux Semoule Petit suisse Ananas	Melon Poulet rôti aux herbes Pommes de terre vapeur Chèvre Poire cuite au caramel
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 08 au 12 juin</i>	Salade de betteraves à l'edam Colin au citron Riz aux herbes Comté Pêche	Céleri vinaigrette Emincé de volaille au jus Haricots blancs à la tomate Fromage blanc Nectarine	Taboulé Sauté de porc aux petits légumes Patate douce Carré frais Duo bananes-fraises	Chou-fleur mimosa Lasagnes épinards et chèvre Salade verte Fromage Glace à la fraise	Salade vitamines (orange, pamplemousse) Bœuf à la Lyonnaise Gratin de courgettes et pommes de terre Pont l'Evêque Ile flottante

 Produit issu de l'agriculture biologique



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



Viandes françaises  Label rouge

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 15 au 19 juin	Melon Omelette au fromage Pommes de terre rissolées Emmental Compote de pommes	Cake aux olives Rôti de porc au miel Gratin de blettes à la tomate Yaourt Cerises (selon arrivage)	Salade de riz de la mer Sauté de bœuf Poêlée de légumes Chèvre Pêche	Chou rouge aux pommes Escalope de volaille grillée Pâtes Fromage Fromage blanc au coulis	Radis beurre Brandade de poisson Salade verte Camembert Pruneaux au sirop
Semaine du 22 au 26 juin	Salade de haricots verts Emincé de volaille à la forestière Mogettes à la tomate Mimolette Prunes	Salade de pois chiches Pain de polenta et légumes confits Petit suisse Abricots	Salade de chou chinois Emincé de porc à la texane Ratatouille Vache qui rit Gâteau de semoule aux raisins	Salade de farfalles à la tomate Merlu sauce hollandaise Carottes persillées Cantal Entremets au caramel	Concombres à la menthe Rôti de porc béarnaise Purée de pommes de terre Morbier Duo de fruits rôtis
Semaine du 29 juin au 03 juillet	Rillettes de poisson Pâtes à la carbonara Salade verte Brie Abricots au sirop	Pâté de campagne Gratin de poisson Semoule aux légumes Emmental Nectarine	Salade verte au thon et olives Sauté de bœuf au paprika Purée de légumes et pommes de terre Chèvre Yaourt aux fruits	Jeudi – Repas végétarien Pastèque Œufs durs sauce tomate Courgettes gratinées Kiri Moelleux au caramel et ananas	Vendredi Repas de fin d'année

Restaurant scolaire de Châteaubernard



Vendredi 03 juillet 2020



*Repas de fin d'année
Pique-nique*



Melon

☆☆☆



*Croque-monsieur
Chips*



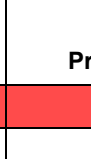
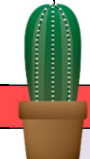
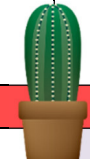
☆☆☆

Fromage

☆☆☆

Petit pot de glace



Semaine du 06 au 10 juillet	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Salade de crudités Farfalles  à la bolognaise  Bleu Compote de fruits	Salade mexicaine (haricots rouges, verts, maïs, poivron) Courgettes farcies au boulgour sauce tomate Petit suisse Pêche	 Crêpe au fromage Sauté de bœuf à la paysanne  Printanière de légumes Gouda Abricots	Pastèque Rôti de porc à la moutarde  Epinards Reblochon Tarte aux fruits rouges	 Betteraves mimosa Dos de colin à l'aneth Pommes de terre vapeur Edam Salade de fruits frais à la cannelle
Semaine du 13 au 17 juillet	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Macédoine vinaigrette Pizza au fromage Salade verte Petit suisse Milkshake	Férié	 Radis beurre Rôti de bœuf froid  Frites Pont l'Evêque Prunes rôties aux épices	 Feuilleté aux épinards Sauté de porc au curry  Carottes Comté Banane	 Concombres au fromage blanc Lieu aux épices Gratin de légumes  Chèvre Gâteau au citron
Semaine du 20 au 24 juillet	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Repas végétarien	Vendredi
	 Céleri aux épices Saucisse rôtie Ecrasé de pommes de terre Brie Duo compote et fromage blanc	 Salade de blé Emincé de volaille  Aubergines à la tomate Petit suisse Nectarine	 Melon Merlu à la tomate Coquillettes  Cantal Glace au chocolat	 Salade de lentilles Curry de chou-fleur Riz Coulommiers Pastèque	 Carpaccio de tomates Sauté de dinde à la sauge  Flageolets et carottes Mimolette Riz au lait au caramel
Semaine du 27 au 31 juillet	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	 Melon Rougail saucisse Gratin de pâtes Fromage Poire au chocolat	 Pêche au thon Emincé de bœuf au thym  Carottes fondantes  Gouda Crumble pomme-banane	 Mousse de foie Tajine végétarien (légumes et pois chiches) Semoule et légumes couscous Chèvre Fruit de saison	 Salade italienne *  Poulet rôti au romarin  Comptée de légumes Fromage Marbré	 Salade fraîche de crudités Filet de poisson sauce citron Pommes de terre sautées Flan à la noix de coco Abricots

* Salade italienne : tomates, thon, mozzarella, basilic



Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon

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



Viandes françaises



Label rouge

	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 août	Mousse de sardines Emincé de dinde aux épices et champignons Céréales gourmandes Cantal jeune Prunes	Concombres à la bulgare Rôti de bœuf sauce tartare Duo haricots verts et pommes de terre Tomme noire Glace	Radis noir râpé Lasagnes aux légumes et ricotta Salade verte Camembert Compote pommes-cassis	Salade piémontaise Colombo de porc Courgettes poêlées Fromage blanc Nectarine	Salade mexicaine * Poisson braisé Tomates provençales Petit Cotentin Crème dessert à la vanille
Semaine du 10 au 14 août	Salade de betteraves Hachis Parmentier Salade verte Brie Mirabelles	Salade antiboise * Emincé de bœuf au curry Brocolis persillés Gouda Banane	Courgettes râpées aux olives Filet de poisson aux herbes Pommes de terre et fondue de poireaux Yaourt Tarte aux fraises	Carottes vinaigrette Quiches estivale Salade verte Fromage Glace	Salade de tomates au pistou Rôti de porc au jus Pommes noisettes Chèvre Poire rôtie
Semaine du 17 au 21 août	Céleri rémoulade Emincé de dinde à l'orientale Tomates provençales Camembert Riz au lait à la vanille	Taboulé libanais Poêlée végétarienne (riz, poivron, artichaut, petits pois) Chèvre Salade de fruits frais aux épices	Salade coleslaw * Omelette aux pommes de terre Ratatouille Fromage blanc à la groseille Moelleux à l'abricot	Concombres et maïs vinaigrette Jambon blanc Frites Edam Compote pommes-fraises	Saucisson à l'ail Dos de colin meunière Boullgour à l'espagnole Pont l'Evêque Nectarine
Semaine du 24 au 28 août	Rillettes de poisson sur lit de salade Filet de dinde rôti à la tomate Flageolets Saint Paulin Liégeois au chocolat	Lentilles ravigote Longe de porc à la moutarde Flan de légumes Yaourt Pêche	Melon Lieu à la provençale Riz pilaf Tomme blanche Yaourt	Champignons à la grecque Coquillettes au fromage et tomate Bûchette de lait de mélange Salade de fruits frais à la menthe	REPAS FIN CENTRE Pastèque Hamburger Frites Emmental Milkshake

* Salade mexicaine : tomates, haricots et maïs

* Salade antiboise : riz, thon, moules, tomates

* 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

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

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



Viandes françaises



Label rouge