

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 04 au 08 septembre	Salade de tomates et cœurs de palmiers F Saucisses de volaille F Pommes de terre sautées AB F Mimolette F Glace S	Haricots blancs vinaigrette F Rôti de porc au romarin F Courgettes sautées aux herbes F Coulommiers F Nectarine F	Salade verte et radis râpés sauce fromage blanc F Poulet aux poivrons F Petits pois à la française F Chèvre F Tarte aux pommes F	Concombres à la menthe F Chili sin carne (poivrons, tomates, haricots rouges, maïs) F Riz AB E Tomme F Fromage blanc et coulis de mirabelles F	Melon F Gratin de poisson S Semoule E Emmental F Pêche au sirop E
Semaine du 11 au 15 septembre	Lundi – Repas végétarien Céleri vinaigrette à la ciboulette F Quiche au fromage F Salade verte F Yaourt AB F Compote de pommes AB F	Mardi Repas à thème Auvergne Salade de pommes de terre et tomates F Saucisse fumée au chou F Cantal F Fromage blanc aux myrtilles F	Mercredi Melon F Filet de poisson à la crème S Haricots verts persillés AB S Bûche du pilat F Cake au chocolat E	Jeudi Courgettes et betteraves F Lasagnes à la bolognaise (bœuf BIO) AB S Salade verte F Tomme F Salade de fruits frais F	Vendredi Salade de lentilles et pomme E Cuisse de poulet aux herbes F Duo de courgettes et navets AB F Brie F Corbeille de fruits F
Semaine du 18 au 22 septembre	Lundi Pastèque F Emincé de porc au citron F Epinards en gratin AB S Edam F Semoule au lait à la vanille F	Mardi – Repas végétarien Taboulé E Tortis à la concassée de tomates AB E Salade verte F Yaourt AB F Prunes F	Mercredi Œuf mayonnaise AB F Haché de veau S Flageolets et carottes E Emmental F Raisin F	Jeudi Melon F Crumble au poisson F Ecrasé de pommes de terre F Gouda F Compote de fruits F	Vendredi Radis beurre F Blanquette de volaille AB F Carottes poêlées F Montboissier F Moelleux pommes et caramel E

* Salade arlequin : carottes, soja et betteraves



Viandes françaises Label rouge



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat fait maison

A.O.P.

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

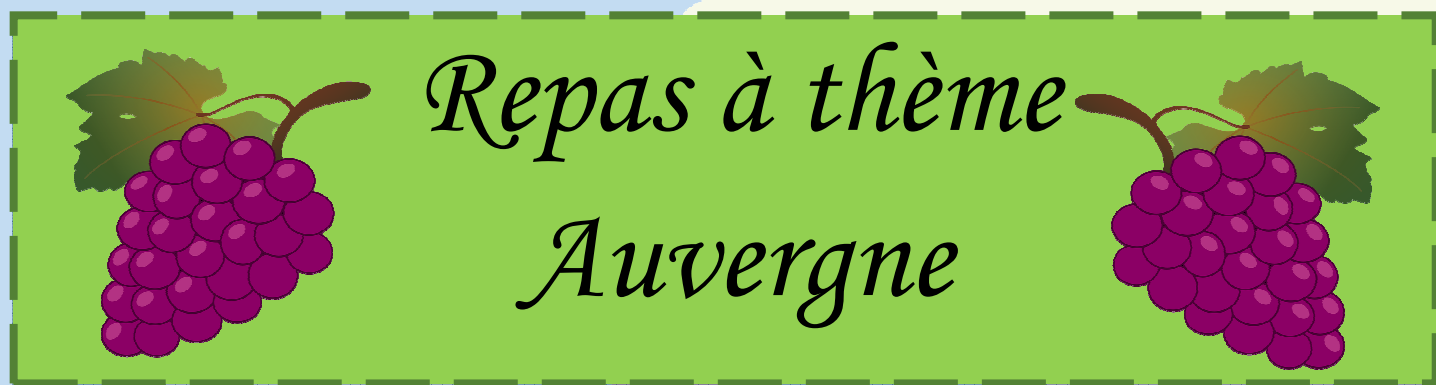
Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Restaurant scolaire de Châteaubernard

Mardi 12 septembre 2023

Restauval



Salade de pommes de terre



☆☆☆

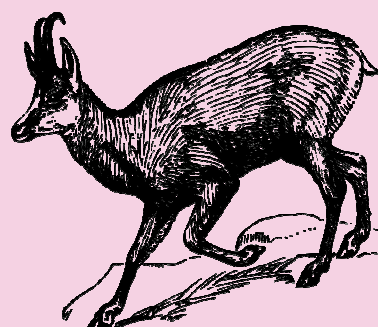
Saucisse fumée au chou



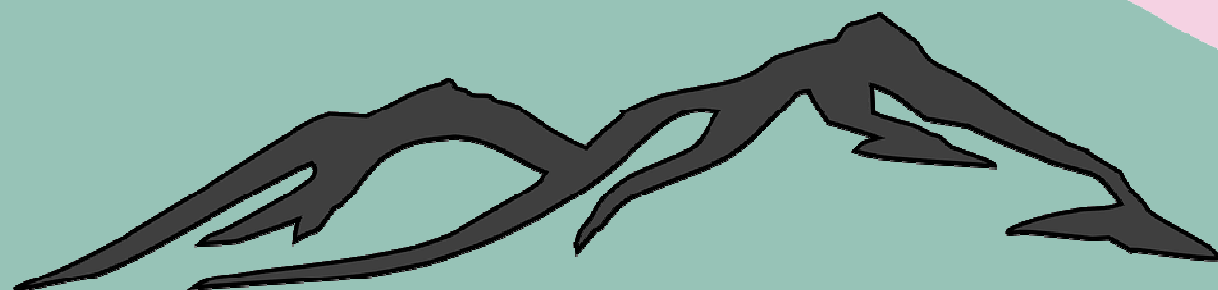
☆☆☆

Bleu

☆☆☆



Fromage blanc aux myrtilles



Semaine du 25 au 29 septembre	Lundi – Repas végétarien		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade de tomates	F	Velouté froid courgettes et curry	F	Salade de blé orientale et concombres	E F	Saucisson sec	F	Salade piémontaise	F E
	Tajine de légumes aux épices, pois chiches et légumes	E F	Poulet tandoori	F	Rôti de porc à la forestière	F	Merlu au citron	F	Fricassée de bœuf aux épices	F
	Semoule	E	Pommes de terre sautées	F	Carottes	F	Purée de chou-fleur et pommes de terre	F S	Haricots beurre	E S
	Cœur de Dame	F	Fromage blanc	F	Chèvre	F	Camembert	F	Plateau de fromages	F
	Compote de pommes et coings	F	Prunes	F	Yaourt au miel	F	Raisin	F	Crème dessert à la vanille	F
Semaine du 02 au 06 octobre	Lundi		Mardi – Repas végétarien		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Céleri rémoulade aux pommes	F	Œuf dur sauce cocktail	F	Roulé au fromage	S	Carottes râpées au citron	F	Salade de concombres, basilic, coriandre, herbes, ciboulette	F
	Spaghettis	E	Tartine de courge et tomates gratinée	E F	Poulet rôti	F	Sauté de porc au paprika	F	Koulibiac de poisson	F S
	à la bolognaise	S	Salade verte	F	Petits légumes	F	Blé	E	Haricots verts et pommes de terre	F S
	Montboissier	F	Montcadi	F	Yaourt au caramel	F	Brie	F	Tomme	F
	Brunoise de fruits au sirop	F	Mousse au chocolat	F	Banane	F	Compote de pommes	F	Pot de crème caramel	F
Semaine du goût : Le goût du voyage										
Semaine du 09 au 13 octobre	Lundi		Mardi – Repas végétarien		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Gaspacho	F	Œuf mimosa sans mayonnaise	F	Verrine avocat, fromage fondu et betteraves	F	PHO (soupe asiatique)	F	Carottes râpées aux raisins	F
	Saucisse de Toulouse	F	Risotto de lentilles aux petits légumes	E F	Kebab	F	Curry indien de poulet aux petits pois	F	Poisson à la créole	S
	Mogettes à la charentaise	E	Bleu	F	Frites	E S	Carottes glacées à l'orange	F	Macaronis cheese et épinards	E S
	Yaourt au sucre de canne	F	Poire belle-Hélène	F	Pont l'Evêque	F	Mimolette	F	Camembert	F
	Emincé de pommes au miel et cacahuètes	E			Salade d'ananas frais aux épices	F	Brownie	F	Compote de courge à la vanille	F
Semaine du 16 au 20 octobre	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi – Repas végétarien Italien	
	Salade verte et cœurs de palmier	E	Céleri au fromage blanc	F	Salade de haricots verts à l'emmental	S F	Salade de riz	E	Salade de lentilles tomates et basilic	F
	Dos de colin au curry	S	Fricassé de volaille chasseur	F	Sauté de bœuf aux olives	F	Fricassée de porc au miel et citron	F	Gratin de pâtes	E
	Semoule et fèves	F E	Chou braisé	F	Purée de pois cassés	E	Gratin de légumes	F	au fromage	F
	Carré frais	F	Saint Paulin	F	Fromage des chaumes	F	Yaourt	F	Vache qui rit	F
	Kiwi	F	Gâteau à la carotte	E F	Banane	F	Salade de fruits frais à la menthe	F	Duo panna cotta et compote pomme-citronnée	F

Semaine du 23 au 27 octobre Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Velouté de légumes  F Poulet rôti  F Pommes de terre sautées  F Coulommiers F Raisin F	Céleri branche sauce aux herbes F Rôti de porc au jus  F Carottes soubises  F Yaourt  F Crumble aux pommes F	Salade de haricots rouges et maïs E Gratin de boulgour et tranches de potimarron gratinées F Tomme grise F Pomme F	Salade de chou blanc  F Filet de lieu aux amandes F Purée aux salsifis F Camembert F Moelleux au citron F	Quiche aux légumes F Hachis Parmentier  F Salade verte S Emmental F Corbeille de fruits F
Semaine du 30 octobre au 03 novembre Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Betteraves vinaigrette  E Saucisse de Toulouse F Haricots blancs à la tomate E Tomme blanche F Clémentines F	Salade verte et jambon F Steak haché sauce tomate  S Frites S Brie F Yaourt au coulis de fruits rouges  F	Férié	Salade paysanne * F Rôti de volaille aux herbes  F Petits pois et carottes S Saint Nectaire F Kiwi F	Concombres à la crème F Gratin de poireaux mimosa  F et pommes de terre  F Chèvre F Entremets au caramel  F
Semaine du 06 au 10 novembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de riz (olives, haricots verts et tomates) E Sauté de porc à la crème  F Duo de navets et carottes F Bûchette de lait de mélange F Liégeois à la vanille F	Velouté de lentilles  F Tarte aux légumes et chèvre F Salade verte S Yaourt  F Prunes F	Carottes râpées vinaigrette  F Merlu au citron S Gratin d'épinards béchamel et pommes de terre  S Coulommiers F Marbré F	Chou blanc aux pommes F Pâtes E à la bolognaise S Assortiment de fromages F Compote de fruits F	Salade de thon basquaise E Sauté de poulet aux épices  F Pommes noisettes S Cantal F Salade de fruits frais F
Semaine du 13 au 17 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Crêpe au fromage S Haut de cuisse de poulet aux herbes  F Haricots verts sautés  F Yaourt  F Orange F	Repas à thème USA Salade coleslaw (carottes, chou blanc et mayonnaise) F Hamburger  F Potatoes S Fromage fondu F Petit pot de glace S	Radis rémoulade aux pommes F Chipolatas  F Purée de pommes de terre E Yaourt sucré  F Fruits secs E	Betteraves mimosa  F Lasagnes aux légumes et lentilles E Salade verte  F Carré de l'Est F Dés de pommes au four  F	 GASTRONOMADES

* Salade paysanne : salade, tomates, pommes de terre, lardons



Viandes françaises  Label rouge



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique

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



Plat fait maison F : frais / S : surgelés / E : épicerie A.O.P.

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

Mardi 14 novembre 2023



Repas à thème États-Unis



Salade coleslaw

(carottes, chou blanc et mayonnaise)

☆☆☆

Hamburger



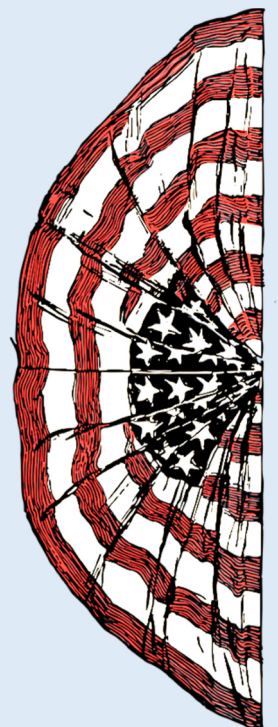
Potatoes

☆☆☆

Fromage fondu

☆☆☆

Petit pot de glace



Semaine du 20 au 24 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Poireaux vinaigrette F	Salade d'endives aux noix F	Rillettes F	Salade de chou blanc AB F	Potage à la citrouille F
	Saucisse de volaille AB F	Filet de poisson à la tomate S	Sauté de bœuf à la forestière F	Sauté de porc au miel et épices F	Quiche aux pommes de terre façon raclette AB S
	Flageolets à la tomate F	Gratin de légumes et pommes de terre AB F	Petits pois à la paysanne AB S	Duo de haricots beurre et haricots verts AB F	Salade mêlée F
	Montboissier E	Tomme blanche F	Yaourt à la confiture AB F	Saint Paulin F	Gouda F
	Raisin F	Compote pomme-fruites rouges F	Kiwi F	Riz au lait à la vanille AB F	Yaourt sucré AB F
Semaine du 27 novembre au 1 ^{er} décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi – Repas végétarien
	Mâche et croûtons F	Pomelos F	Macédoine de légumes F	Carottes et pois chiches vinaigrette F	Potage de légumes AB F
	Boulettes de bœuf AB S	Sauté de porc à l'andalouse F	Rôti de dinde à l'estragon F	Quinoa et patate douce AB E	Colin à l'armoricaine F
	Légumes et semoule F	Gratin de céleri et pommes de terre AB F	Farfalles aux légumes F	sauce tomate F	Céréales gourmandes AB E
	Brie F	Tomme F	Bûche de chèvre F	Yaourt AB F	Tomme grise F
	Entremets à la vanille AB F	Mousse coco F	Orange F	au coulis de fruits rouges F	Banane F
Semaine du 04 au 08 décembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Québec
	Salade de pâtes AB E	Feuilles de chêne et emmental F	Céleri à l'orange F	Chou rouge vinaigrette AB F	Potage aux pois cassés F
	Rôti de porc sauce poulet F	Œufs à la florentine F	Steak haché sauce tomate AB S	Filet de lieu aux herbes F	Pâté chinois traditionnel du Québec E
	Purée aux carottes AB F	Epinards S	Poêlée de légumes frais F	Riz AB E	Camembert F
	Mimolette F	Yaourt à la confiture AB F	Rondelé F	Chèvre F	Salade de fruits frais et sirop d'érable F
	Clémentines F	Marbré F	Semoule au lait au chocolat AB F	Compote de pommes à la vanille AB F	
Semaine du 11 au 15 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Salade de pommes de terre F	Pomelos F	Accras de poisson S	Salade frisée aux pommes F	Potage de lentilles AB E
	Sauté de volaille Tolstol F	Filet de colin au citron S	Sauté de porc Marengo F	Haut de cuisse de poulet F	Pâtes aux champignons sauce fromagère AB E
	Haricots verts AB S	Semoule aux carottes AB F	Purée au céleri AB F	Petits pois S	Salade verte F
	Yaourt AB F	Emmental F	Chèvre lait mélange F	Plateau de fromages F	Fromage fondu F
	Ananas frais à la grenadine F	Yaourt au coulis de fruits AB F	Duo de fruits F	Tarte aux pommes F	Compote de fruits F



Menus du restaurant scolaire de Châteaubernard

Du 18 au 22 décembre 2023



Semaine du 18 au 22 décembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage de légumes 	Salade mexicaine	Betteraves à l'échalote 	Repas de fin d'année 	Carottes râpées aux raisins 
	Paupiette de veau à la bourgeoise	Omelette aux pommes de terre et champignons 	Saucisse de volaille		Emincé de porc 
	Purée de pommes de terre et brocolis	Salade verte	Mogettes		Navets et riz
	Saint Paulin	Brie	Assortiment de fromages		Montcadi 
	Clémentines	Flan au chocolat	Salade de fruits frais		Compote de pommes
	F	F	F		F
	S	F	F		F
	S	F	E		E
	F	F	F		F
	F	F	F		F
	F	F	F		F



A.O.P.



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



Viandes françaises



Label rouge



Produit local

Plat fait maison

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