Menus du restaurant scolaire de Châteaubernard

Du 08 janvier au 02 février2024

	Lundi – Repas végétarien		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Semaine du 08 au 12 janvier	Potage Saint Germain (pois cassés)	E	Carottes râpées vinaigrette	F	Salade de mâche mimosa	F	Endives, pamplemousse, sauce yaourt	F	Chou blanc aux pommes	F
	Gratin de pâtes	E F	Haut de cuisse de poulet rôti	F	Rôti de porc forestier	F	Emincé de dinde au curry	F	Filet de poisson aux herbes	F
	au fromage et légumes	F	Haricots verts	S	Pommes de terre vapeur	F	Carottes vichy	F	Riz	E
	Yaourt au chocolat	F	Camembert	F	Vache qui rit	F	Chèvre	F	Tomme blanche	F
	Kiwi	F	Riz au lait	F E	Ananas au sirop	E	Galette des rois à la frangipane	S	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	F
	Lundi – Repas végétarien		**Mardi**		**Mercredi**		**Jeudi - Galettes party**		**Vendredi**	
Semaine du 15 au 19 janvier	Haricots verts et échalote	S	Potage de légumes	F	Salade de crudités (endives, carottes et pomme)	F	Salade de betteraves	F	Rillettes de poisson	F
	Semoule	E F	Filet de poisson pané	S	Steak haché	S	Crêpe jambon, dinde et fromage	F S	Fricassée de volaille	F
	aux légumes et lentilles	F	Purée de pommes de terre	F	Epinards béchamel	S	Salade verte	F	Carottes braisées	F
	Coulommiers	F	Yaourt	F	Gouda	F	Fromage	F	Mimolette	F
	Poire	F	Clémentines	F	Marbré	F	Crêpe au chocolat	F S	Yaourt sucré	F
	Lundi		**Mardi – Repas végétarien**		**Mercredi**		**Jeudi**		**Vendredi**	
Semaine du 22 au 26 janvier	Pamplemousse	F	Salade et haricots blancs à l'huile de noix	E	Feuilleté au fromage	S	Potage Parmentier	F	Salade de mâche et noix	F
	Sauté de porc à la tomate et champignons	F	Gratin de pâtes	E	Bœuf à la tomate	F	Merlu à l'orange	F	Cuisse de poulet rôti	F
	Petits pois à la française	S	aux champignons	F	Fondue de poireaux et pommes de terre	F	Carottes et chou-fleur	F S	Potatoes	S
	Carré de l'est	F	Emmental	F	Cantal	F	Chèvre	F	Camembert	F
	Liégeois au chocolat	F	Kiwi	F	Orange	F	Banane	F	Pêche au sirop	C
	Lundi		**Mardi**		**Mercredi**		**Jeudi – Repas végétarien**		**Vendredi – Chandeleur**	
Semaine du 29 janvier au 02 février	Taboulé libanais	F	Betteraves vinaigrette	F	Carottes râpées au miel	F	Crème de lentilles	E	Salade verte aux pommes et raisins secs	F E
	Colin à la nantaise	S	Sauté de porc	F	Sauté de bœuf au paprika	F	Pizza végétarienne	F S	Saucisse grillée	F
	Boulangère de céleri et pommes de terre	F	Riz	E F	Pommes de terre rissolées	F	Salade verte	F	Carottes au jus	F
	Tomme blanche	F	Salade verte	F	Coulommiers	F	Tomme grise	F	Comté	F
	Poire	F	Fromage blanc à la confiture	F	Salade de fruits au sirop à la menthe	E	Compote de fruits	F	Crêpe au sucre	S

A.O.P.

Produit issu de l'agriculture biologique

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

Viandes françaises Label rouge Produit local Plat fait maison

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

Menus du restaurant scolaire de Châteaubernard

Du 05 février au 1er mars 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi - Semaine de l'agriculture
Semaine du 05 au 09 février	Salade verte et mimolette F Fricassée de porc à la texane F Poireaux étuvés et pommes de terre sautées F Petit moulé nature F Semoule au lait au chocolat E	Chou rouge vinaigrette F Dos de merlu à la provençale S Gratin d'épinards béchamel S Brie F Fondant aux pommes F	Potage Saint Germain (pois cassés) E Tajine végétarienne (boulgour, légumes et fruits secs) E F Fromage F Orange F	Céleri rémoulade F Hachis Parmentier F S Salade verte F Bûche du pilât F Banane F	Salade frisée aux croûtons F E Saucisse fumée F Lentilles E Tomme F Tarte normande F S
	Lundi	**Mardi**	**Mercredi**	**Jeudi – Repas végétarien**	**Vendredi**
Semaine du 12 au 16 février	Haricots verts au thon S E Emincé de porc au jus F Petits pois S Saint Nectaire F Ananas frais F	Macédoine de légumes et batavia S F Rôti de volaille laqué F Gratin de courge F Emmental F Beignet du carnaval S	Salade de crudités de saison à la coriandre F Tortis E à la bolognaise S Camembert F Compote de fruits E	Œuf mimosa F Tarte aux pommes de terre et fromage à raclette F Salade verte F Chèvre F Poire au caramel E	Salade verte, pâtes et surimi F S Dos de merlu au paprika F Gratin de brocolis S Vache qui rit F Liégeois à la vanille F
	Lundi	**Mardi – Repas végétarien**	**Mercredi**	**Jeudi**	**Vendredi**
Semaine du 19 au 23 février Centre de loisirs	Salade de riz F E Emincé de volaille sauce poulette F Duo de légumes sautés (carottes, panais) F S Tomme grise F Clémentines F	Potage à la tomate et vermicelles E Gratin de chou-fleur S et pommes de terre F Gouda F Salade verte Moelleux au citron F	Salade coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise) F Saucisse F Beans à la sauce tomate (haricots blancs à la tomate) E Cheddar F Pudding F E	Salade de lentilles E Boulettes de bœuf S Haricots verts S Saint Paulin F Kiwi F	Carottes au citron et huile d'olive F Filet de lieu aux amandes S Semoule E Chèvre F Abricots au sirop E
	Lundi	**Mardi – Mardi gras**	**Mercredi**	**Jeudi – Repas végétarien**	**Vendredi**
Semaine du 26 fév'ier au 1er mars Centre de loisirs	Potage à la citrouille F Lasagnes à la bolognaise F S Salade verte F Coulommiers F Yaourt aux fruits F	Chou blanc aux raisins F Sauté de porc au miel et citron F Brunoise de légumes S Edam F Riz au lait au caramel F E	Fenouil mariné au citron F Escalope de volaille milanaise F Gratin de pommes de terre F Bûche de chèvre F Clafoutis aux poires F	Salade gauloise pommes de terre, céleri, haricots rouges, mayonnaise F Flan aux carottes et Boursin E S Salade verte F Cantal F Orange F	Salade verte et noix F Filet de lieu noir sauce ciboulette F Riz aux épices E Camembert F Compote pommes cassis F

A.O.C.

Viandes françaises — Label rouge — LOCAL — Produit local — Plat fait maison

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

Menus du restaurant scolaire de Châteaubernard

Du 04 au 22 mars 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 04 au 08 mars	Salade de blé orientale E F	Carottes râpées aux épices F	Céleri aux pommes F	Emincé de chou chinois et surimi F	Potage de légumes F
	Sauté de bœuf aux oignons F	Filet de colin aux agrumes S	Steak haché sauce tartare S	Jambon grillé F	Risotto aux légumes F
	Haricots verts S	Semoule E	Petits pois S	Potatoes S	et lentilles E
	Cotentin F	Emmental F	Montcadi F	Brie F	Fromage blanc au sucre F
	Ananas frais F	Compote de pommes F	Glace S	Pêche au sirop E	Orange F

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 11 au 15 mars	Sardines et beurre E	Salade coleslaw carottes et chou blanc râpés, mayonnaise F	Salade verte et jambon F	Salade de lentilles F	Betteraves vinaigrette F
	Merguez F	Pavé de lieu au basilic S	Mitonné de dinde au paprika F	Œufs béchamel F	Saucisse F
	Semoule aux légumes E	Haricots beurre S	Pâtes aux champignons E	Petits pois et carottes F S	Lentilles E
	Tomme grise F	Pont l'Evêque F	Camembert F	Edam F	Edam F
	Clémentines F	Tarte aux fruits F S	Banane F	Yaourt F	Salade de fruits frais à la grenadine F

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 18 au 22 mars	Radis beurre F	Céleri au vinaigre balsamique F	Carottes râpées et maïs F	Betteraves vinaigrette F	Salade de haricots verts et échalote S
	Emincé de porc aux herbes F	Lasagnes de la mer E	Filet de merlu sauce hollandaise F	Chili sin carne (poivrons, tomates, haricots rouges, maïs) E S	Sauté de volaille au paprika F
	Carottes Vichy F	aux petits légumes S	Duo poireaux-pommes de terre F	Riz E	Purée de brocolis et pommes de terre F S
	Brie F	Edam F	Fromage fondu F	Saint Nectaire F	Bûche de chèvre F
	Semoule au lait au caramel E	Pomme au four F	Banane F	Salade de fruits frais F	Orange F

Produit issu de l'agriculture biologique

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

Viandes françaises — Label rouge — A.O.C. — Produit local — Plat fait maison

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

Menus du restaurant scolaire de Châteaubernard

Du 25 mars au 19 avril 2024

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi – Chasse aux œufs	Vendredi
Semaine du 25 au 29 mars	Macédoine de légumes S Rôti de dinde à la tomate F Pâtes E Chèvre F Kiwi F	Poireaux vinaigrette F Omelette paysanne (champignons, pommes de terre) F Salade verte F Camembert F Salade de fruits secs E	Haricots verts en salade S Parmentier de bœuf F S Salade verte F Mimolette F Yaourt aux fruits F	Salade printanière (tomates, salade verte, œuf) F Sauté de porc Marengo F Légumes primeurs F Fromage F Gâteau au chocolat F	Mâche aux croûtons F Tajine de bœuf S Boulgour et ses légumes E F Tomme F Crème à la vanille F
	Lundi	**Mardi – Repas végétarien**	**Mercredi**	**Jeudi**	**Vendredi**
Semaine du 1er au 05 avril	Férié	Salade de lentilles E Tortis à la tomate et emmental E Salade verte F Comté F Kiwi F	Céleri vinaigrette F Poulet F S Petits pois aux oignons Brie F Compote de pommes E	Chou chinois F Cassoulet E F Saint Paulin F Pêche au sirop E	Concombres à la crème F Dos de lieu crème acidulée S Ratatouille FS Gouda F Semoule au lait E F
	Lundi	**Mardi**	**Mercredi**	**Jeudi – Fête Holi - Inde**	**Vendredi– Repas végétarien**
Semaine du 08 au 12 avril	Taboulé E F Emincé de volaille à la tomate F Duo de navets et petits pois F S Emmental F Kiwi F	Carottes râpées vinaigrette F Saucisse F Semoule E Chèvre F Pomme au four à la confiture E	Salade verte et mimosa F Bœuf mode F Carottes aux herbes F Camembert F Flan pâtissier au lait BIO F S	Dhal (salade de lentilles) F E Goshtaba (boulettes d'agneau au yaourt) S Aloo gobi (pommes de terre et chou) F Fromage F Payasam (vermicelles au lait et amandes) F E	Courgettes marinées et pois chiches F E Flan aux brocolis et pommes de terre S Salade verte F Tomme blanche F Riz au lait au caramel F
	Lundi	**Mardi – Repas végétarien**	**Mercredi**	**Jeudi**	**Vendredi**
Semaine du 15 au 19 avril Centre de loisirs	Salade de riz niçoise E Emincé de porc aux champignons F Duo de légumes F Edam F Banane F	Salade de haricots blancs E Flan aux légumes F S Salade verte F Morbier F Ananas frais F	Radis croque au sel et beurre F Lieu au beurre blanc S Gratin de courgettes F Cantal F Tarte feuilletée aux poires S E	Salade de chou rouge aux pommes F Chipolatas F Petits pois aux oignons S Tomme grise F Crème à la vanille E	Salade de tomates F Lasagnes à la bolognaise E S Salade verte F Brie F Compote de pommes F

* Salade grecque : tomates, concombre et féta

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

A.O.C.

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

Menus du restaurant scolaire de Châteaubernard

Du 22 au 26 avril 2024

Semaine du 22 au 26 avril Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Taboulé oriental aux pois chiches E F	Salade de chou-fleur F	Concombre vinaigrette F	Haricots verts S	Salade de riz au jambon E F
	Saucisse knack F	Gratin de pâtes au jambon E F	Rôti de porc à l'ancienne F	Tortilla F	Emincé de volaille aux épices du soleil F
	Brocolis persillés S	Salade verte F	Purée de pois cassés E	Salade verte F	Gratin de courgettes F
	Edam F	Coulommiers F	Emmental F	Mimolette F	Fromage F
	Orange F	Salade de fruits frais F	Fromage blanc F	Gâteau au yaourt E F	Compote de fruits F

A.O.P.

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

Produit local

Plat fait maison

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