

Semaine du 31 août au 04 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Fermé	Macédoine de légumes Boulettes de bœuf sauce tomate Pâtes  Fromage Compote de fruits	Betteraves vinaigrette  Sauté de porc Semoule  Petit suisse Brioche perdue	Salade coleslaw carottes et chou blanc râpées, mayonnaise Quiche aux légumes Salade verte Fromage  Liégeois	Tomates vinaigrette  Gratiné de colin au basilic Blé  Yaourt sucré Fruit de saison
Semaine du 07 au 11 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Salade italienne (pâtes, tomates, thon et basilic)  Pignons de poulet rôti Courgettes sautées  Fromage blanc au coulis 	Saucisson à l'ail Filet de poisson au beurre blanc Riz  Petit suisse Fruit de saison 	Taboulé Sauté de bœuf aux épices Haricots verts  Fromage  Compote de fruits 	Repas à thème Rentrée vitaminée	Carottes râpées vinaigrette  Pâtes  à la bolognaise de lentilles Fromage Crème à la vanille
Semaine du 14 au 18 septembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Concombre et maïs  Croque-fromage Salade verte  Yaourt sucré Corbeille de fruits	Œuf mayonnaise Lasagnes épinards et chèvre Salade verte Fromage  Yaourt aux fruits	Salade de riz  Escalope de dinde à la normande Haricots beurre Petit suisse aromatisé Biscuit	Pastèque  Emincé de porc à la crème Carottes sautées  Fromage  Semoule au lait	Salade de crudités Filet de poisson à la provençale Céréales gourmandes  Fromage blanc Compote de pommes 



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge



AOC

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.
 Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis.

Semaine du 21 au 25 septembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de pâtes mimosa  Emincé de porc Haricots beurre Fromage  Fruits au sirop	Betteraves vinaigrette  Parmentier de lentilles Salade verte  Yaourt aux fruits Biscuit	Céleri au fromage blanc Galette bretonne (jambon de volaille) Salade verte Fromage  Compote de fruits	Duo tomates et maïs  Emincé de dinde à la crème Poêlée automnale Yaourt  Fondant au chocolat	Pâté de campagne Blanquette de poisson aux fruits de mer Pommes de terre vapeur Fromage blanc  Fruit de saison
Semaine du 28 septembre au 02 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Bouillon de volaille vermicelle  Sauté de porc au curry Blé  Fromage  Compote de fruits	Salade coleslaw  carottes et chou blanc râpés, mayonnaise Haut de cuisse de poulet rôti Frites Petit suisse  Fruit de saison	Concombre à la bulgare  Poisson meunière Purée de potiron  Fromage Mousse au chocolat	Salade de crudités  Sauté de bœuf Carottes sautées  Yaourt Moelleux au citron	Salade de pâtes Pizza au fromage Salade verte  Fromage Fruit de saison 
Semaine du 05 au 09 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade de crudités Jambalaya Riz  Petit suisse  Banane au chocolat	Salade d'endives Filet de poisson sauce citron Céréales gourmandes  Fromage  Crème dessert	Carottes râpées vinaigrette  Rôti de porc Coquillettes  Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Crème de courgettes  Omelette Haricots verts sautés  Fromage Quatre-quarts	Betteraves vinaigrette  Steak haché de veau sauce tomate Petits pois  Yaourt vanille Fruit de saison
Semaine du goût : les couleurs dans l'assiette					
Semaine du 12 au 16 octobre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves vinaigrette  Dahl lentille corail coco curry Pomme de terre vapeur Fromage  Ananas au sirop 	Soupe de butternut aux épices  Emincé de bœuf  Purée de légumes verts  Petit suisse Fruit de saison	Haricots verts vinaigrette Sauté de volaille Salsifis Fromage  Riz au lait	Rillettes Filet de poisson sauce fromage blanc citronné  Riz  Fromage  Mousse au chocolat 	Salade d'endives, fromage et croutons Sauté de porc à la tomate et au paprika  Semoule  Fromage blanc Au coulis de fruits rouges 



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge



AOC

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.

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

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

Semaine du 19 au 23 octobre Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Pâté de foie Gratin de poisson Pommes de terre sautées Fromage  Entremets à la pistache (lait) 	Salade de riz niçoise Pilons de poulet Duo chou-fleur et brocolis  Yaourt  Fruit de saison	Taboulé Estouffade de bœuf Carottes braisées  Fromage  Compote de fruits	Potage de légumes Rôti de porc au jus Gratin de potiron  Yaourt  Gâteau au chocolat	Salade de crudités Spaghettis à la bolognaise de lentilles Salade verte  Fromage blanc à la vanille  Spéculoos
Semaine du 26 au 30 octobre Centre de loisirs	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Taboulé Rôti de dinde chasseur Haricots verts  Yaourt  Fruit de saison	Potage de légumes Tarte au fromage Salade verte  Fromage  Crème dessert	Macédoine mayonnaise Steak haché de veau Frites Yaourt  Moelleux à l'ananas	Chou blanc vinaigrette  Chipolatas Brocolis Fromage  Compote de fruits	Betteraves vinaigrette  Paupiette de poisson Riz  Petit suisse Fruit au sirop
Semaine du 02 au 06 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Salade verte, maïs et croûtons  Steak haché sauce tomate Petits pois  Fromage Crème dessert	Carottes râpées vinaigrette  Filet de lieu au citron Pommes de terre vapeur  Yaourt aromatisé Fruit de saison	Potage de tomates vermicelle Quiche aux poireaux et chèvre Salade verte  Fromage Riz au lait 	Céleri au curry   Cuisse de poulet rôti aux herbes Courgettes sautées  Petit suisse Eclair au chocolat	Brocolis vinaigrette  Tartiflette Salade verte Fromage Compote de fruits 
Semaine du 09 au 13 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Chou blanc vinaigrette Poisson meunière Poêlée de brocolis  et champignons Petit suisse  Quatre-quarts	Salade de crudités  Boulettes de bœuf  Frites Fromage  Compote de fruits	Férié	Potage de légumes Gratin de coquillettes  à la tomate Fromage Banane 	Repas à thème Réduisons nos déchets



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge



AOC

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.

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

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

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 16 au 20 novembre	Œuf mayonnaise  Pizza au fromage Salade verte  Petit suisse Fruits au sirop	Potage poireaux  pommes de terre Filet de dinde au thym Potimarron Fromage  Liégeois 	Potage Esaü (lentilles)   Emincé de bœuf à la forestière Haricots beurre Entremets à la vanille (lait)  Fruit de saison	Betteraves vinaigrette  Sauté de porc à l'andalouse Brocolis  Fromage Gâteau au chocolat	Carottes  au vinaigre balsamique Parmentier de poisson Salade verte Petit suisse  Compote de fruits
Semaine du 23 au 27 novembre	Lundi Potage de légumes  Escalope de porc au curry Patate douce Fromage  Compote de fruits 	 Mardi Salade de pommes de terre  Filet de poisson Haricots verts  Entremets au caramel Fruit de saison	Mercredi Salade au thon Paupiette de volaille Semoule  Fromage  Poire sauce chocolat	Jeudi – Repas végétarien Chou-fleur vinaigrette  Quiche au fromage Salade verte  Riz au lait	 Vendredi Taboulé (semoule)  Steak haché de veau Carottes vichy  Fromage Moelleux au citron
Semaine du 30 novembre au 04 décembre	Lundi Salade de crudités Filet de lieu sauce nantua Riz  Petit suisse Fruit de saison 	Mardi – Repas végétarien Velouté de potiron Lasagnes aux épinards Salade verte  Fromage  Fruits au sirop	Mercredi Pâté de campagne Emincé de dinde aux herbes Brocolis  Yaourt  Tarte aux pommes	Jeudi Carottes râpées au citron  Chipolatas Haricots verts  Fromage blanc au coulis de fruits Biscuit	Vendredi Velouté Dubarry (chou-fleur)   Cuisse de poulet rôti Frites Fromage  Compote de fruits
Semaine du 07 au 11 décembre	Lundi Potage de légumes Gratin de poisson Semoule  Yaourt  Eclair au chocolat	Mardi  Potage de légumes Bœuf bourguignon Riz  Fromage  Corbeille de fruits	Mercredi Feuilleté au fromage Longe de porc sauce charcutière Duo de légumes Fromage blanc  Corbeille de fruits 	 Jeudi Salade de crudités Bouchées de volaille Gratin de chou-fleur  Petit suisse aromatisé  Crêpe	Vendredi – Repas végétarien Salade de pâtes niçoise  Quiche aux carottes Salade verte Fromage Compote de fruits 



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge



AOC

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.
 Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis.

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

<i>Semaine du 14 au 18 décembre</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Carottes râpées vinaigrette Hachis Parmentier Salade verte  Petit suisse Fruit de saison 	Salade verte, maïs et croûtons  Crêpe au fromage Haricots beurre Fromage  Mousse au chocolat	Terrine de campagne cornichon Filet de dinde à la normande  Riz  Yaourt Compote de fruits 	Repas à thème Lumières & Gourmandises 	Bouillon de volaille vermicelle Filet de merlu meunière Petits pois  Fromage  Corbeille de fruits
<i>Semaine du 21 au 25 décembre ALSH</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi – Repas végétarien</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Salade verte et emmental Rôti de porc Carottes vichy  Petit suisse  Tarte aux pommes	 Potage de légumes  Lasagnes à la bolognaise Salade verte Fromage Fruit de saison	Salade de riz  Flan emmental et mimolette  Salade verte Fromage blanc à la vanille Palmiers	Salade de crudités Filet de colin à la nantaise Purée de légumes  Fromage  Compote de fruits	Férié
<i>Semaine du 28 décembre au 01 janvier ALSH</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	Betteraves vinaigrette Poisson beurre blanc Semoule  Fromage  Liégeois	Potage de légumes Steak haché Purée de carottes  Petit suisse Fruit de saison 	Salade de crudités Jambon grill  Petits pois  Fromage  Compote de fruits	 Potage de légumes et fromage râpé Chili sin carne (maïs, poivrons et haricots rouges) Riz  Entremets pistache (lait)  Fruit de saison	Férié



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge



AOC

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.
 Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis.