

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 novembre	Salade de maïs FE	Carottes râpées vinaigrette F	Chou rouge aux pommes F	Potage de légumes F	Terrine de poisson F
	Boulettes de bœuf sauce épices douces S	Omelette campagnarde (pommes de terre) F	Colin à l'armoricaine S	Poulet à la diable F	Rôti de porc F
	Semoule E	Salade verte F	Gratin de légumes F	Frites F	Purée de brocolis F S
	Cantal jeune F	Sainte Maure de Touraine F	Fromage F	Brie F	Yaourt F
	Compote de fruits E	Mousse à la noix de coco F E	Riz au lait à la vanille F E	Pomme F	Clémentines F
Goûter	Yaourt Pain - pâte à tartiner	Compote de fruits Biscuits - lait	Fruit Marbré - petit suisse	Crème dessert BN - jus de fruits	Flan nappé au caramel Brioche confiture
Semaine du 11 au 15 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Férié	Crêpe au fromage S	Potage de légumes F	Salade italienne pâtes, tomates, mozzarella, thon, basilic FE	Repas à thème Réductions des déchets
		Emincé de volaille à l'indienne F	Quiche au fromage F S	Estouffade de bœuf F	
		Haricots verts sautés S	Salade verte F	Epinards béchamel S	
		Fromage F	Yaourt sucré F	Emmental F	
	Banane F	Dés de poire au caramel F	Raisin F		
Goûter		Novly chocolat Pain confiture	Yaourt aromatisé Gâteau - fruit	Compote de fruits Pain chocolat à croquer	Fruit Croissant - lait

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

:



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon



Viandes françaises



Label rouge



A.O.P.



Restaurant scolaire de THILOUZE

Opération réduction des déchets

Vendredi 15 novembre 2024

Velouté de potiron

Pommes de terre farcie

Fromage

Cheesecake

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 18 au 22 novembre	Pizza au fromage S Poulet au thym F Petits pois S Fromage blanc F Ananas F	Batavia aux crevettes FS Sauté de porc au miel et citron F Flageolets E Fromage F Entremets au chocolat (lait) FE	Taboulé (semoule BIO) FE Chipolatas F Gratin de patate douce F Emmental F Duo banane-clémentine F	Potage de lentilles F Lasagnes aux légumes E Brie F Yaourt F	Carottes râpées vinaigrette F Brandade de poisson FS Salade verte F Gouda F Poire F
Goûter	Compote de fruits Pain fromage à tartiner	Banane Biscottes pâte à tartiner	Crème à la vanille BN - jus de fruits	Fruit Barre bretonne - lait	Fromage blanc Biscuits - fruit
Semaine du 25 au 29 novembre	Pâté de campagne F Rôti de dinde à la créole F Riz pilaf E Yaourt F Banane F	Salade de crudités F Longe de porc rôtie et son jus d'herbes F Carottes persillées F Bleu d'Auvergne F Flan pâtissier (lait) FS	Salade de chou rouge F Tajine de bœuf FS Semoule E Cantal F Fruit F	Batavia et croûtons FE Œufs durs béchamel F Chou-fleur F Fromage F Moelleux au chocolat F	Potage de légumes F Filet de lieu beurre blanc S Pâtes E Sainte Maure de Touraine F Liégeois à la vanille F
Goûter	Compote de fruits Madeleine - petit suisse	Fruit Biscuits -lait	Yaourt aromatisé Pain chocolat à croquer	Crème dessert Pain confiture	Fruit Gâteau - novly
Semaine du 02 au 06 décembre	Velouté de légumes F Poulet grillé à la paysanne F Blé à la tomate F Emmental F Poire F	Salade de crudités F Curry de légumes et pois chiches FE Riz E Fromage F Compote de pommes E	Betteraves vinaigrette F Rôti de porc au coulis de poivron F Gratin dauphinois F Fromage blanc F Fruit de saison F	Salade de mâche au chèvre F Filet de merlu sauce nantua FS Haricots verts Pont l'Evêque S Gâteau au yaourt FE	Salade de crudités F Merguez F Semoule E Fromage F Corbeille de fruits F
Goûter	Compote Croissant - lait	Fruit Pain - fromage	Compote de fruits Biscuits - laitage	Fruit Biscottes confiture	Yaourt aromatisé - jus de fruits Quatre-quarts
Semaine du 09 au 13 décembre	Salade de pommes de terre F Jambon braisé F Flan de légumes F Sainte Maure de Touraine F Fromage blanc F	Potage de légumes F Sauté de bœuf aux oignons F Riz E Camembert F Orange F	Mercredi – Repas végétarien Haricots verts en salade S Nuggets de blé S Purée de pommes de terre F Laitage F Clémentines F	Jeudi Carottes râpées vinaigrette F Rôti de volaille F Gratin de brocolis S Edam F Semoule au lait FE	Vendredi Saucisson sec F Spaghettis E à la bolognaise S Tomme F Clémentines F
Goûter	Fruit BN – petit suisse	Compote de fruits Pain chocolat à croquer	Crème dessert Marbré – jus de fruits	Fruit Biscuits - novly	Yaourt Pain confiture

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

Viandes françaises

Label rouge

A.O.P.

Produit issu de l'agriculture biologique

C'est de saison
La bûche

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

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

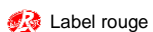
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 16 au 20 décembre	Rillettes F	Potage cultivateur F	Salade de riz E F	 Repas de fin d'année	Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise) F
	Sauté de dinde à la paysanne F	Gratin de haricots blancs E	Filet de colin aux herbes S		Steak haché S
	Tortis E	et carottes F	Haricots beurre S		Purée de pommes de terre F
	Emmental F	Fromage F	Cantal F		Pont l'Evêque F
	Pomme F	Kiwi F	Fromage blanc sucré F		Fruit de saison E
Goûter	Compote de fruits Pain fromage	Crème à la vanille BN - fruit	Banane Biscottes pâte à tartiner	Fruit Barre bretonne - laitage	Fromage blanc Biscuits – jus de fruits

F : frais / S : surgelés / E : épicerie



Viandes françaises



Label rouge



A.O.P.



Produit issu de l'agriculture biologique



Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis
 RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France