

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
<b>Semaine du 06 au 10 janvier</b>	Betteraves vinaigrette  F Egrené de bœuf à la tomate  S Coquillettes  E Brie F Compote de fruits  F	Salade de riz  E Filet de poisson au citron S Haricots verts  S Fromage F Corbeille de fruits F	Salade verte au maïs F Cordon bleu S Petits pois  S Saint Paulin F Crème au caramel au lait BIO  F	Endives et lardons F Emincé de dinde au curry  F Chou-fleur à la béchamel S Bleu d'auvergne (fromage pasteurisé: maternelles)  F Galette des rois à la frangipane  F Fruit S	Potage de légumes  F Gratin de pommes de terre au fromage  F Salade verte  F Fromage blanc  F Corbeille de fruits F
<b>Goûter</b>	Yaourt sucré / Jus de fruits Gâteau	Compote de fruits Pain / Chocolat à croquer	Banane Flan vanille / Spéculoos	 Fruit Pain/ Confiture	Crème dessert Galettes St Michel/ Fruit
<b>Semaine du 13 au 17 janvier</b>	<b>Lundi – Repas végétarien</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	Potage de légumes  F Tarte au Sainte Maure de Touraine  S Salade verte  F Emmental  F Corbeille de fruits F	Salade verte au maïs  F Poulet rôti  F Pommes de terre sautées Pont l'Evêque (fromage pasteurisé: maternelles)  S Yaourt  F	Salade de pâtes  E Colin meunière S Epinards  S Fromage F Corbeille de fruits F	Céleri remoulade  F Rôti de dinde au paprika  F Purée de légumes  F Gouda F Fromage blanc sucré  F	Salade coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise) F Merguez F Semoule parfumée  E Fromage F Compote de pommes  E
<b>Goûter</b>	Novly chocolat Barre bretonne/ Fruit	Fruit Pain / Chocolat à croquer	Compote de fruits Croissant/ Lait	Flan nappé au caramel Biscotte/ Confiture	Fruit Petit suisse / Madeleine
<b>Semaine du 20 au 24 janvier</b>	<b>Lundi</b>	<b>Mardi – Repas végétarien</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	Feuilleté au fromage S Saucisse de Strasbourg F Haricots verts  S Fromage F Corbeille de fruits F	Salade de mâche et croûtons F Pâtes  E à la bolognaise de lentilles  E Tome  F Mousse au caramel F	Salade de chou aux noix  F Longe de porc rôtie au jus  F Blé  E Fromage F Yaourt aromatisé  F	Potage Esaü (lentilles)  E Filet de dinde rôti  F Carottes  F Brie F Corbeille de fruits F	Salade de crudités  F Filet de poisson frais Dugléré F Chou-fleur  S Sainte Maure de Touraine (fromage pasteurisé: maternelles)  F Entremets (lait)  F
<b>Goûter</b>	Fruit / Fromage blanc Biscuits	Fruit / Laitage BN	Crème dessert Quatre-quarts/ Fruit	Compote de fruits Pain / Fromage à tartiner	Fruit Brioche / Confiture

Viandes françaises Label rouge A.O.P. 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

Tribunaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis F : frais / S : surgelés / E : épicerie

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 27 au 31 janvier</b>	<b>Bouillon de tomate vermicelle</b> E <b>Poulet sauce suprême</b> F <b>Pommes de terre vapeur</b> F <b>Fromage</b> F <b>Corbeille de fruits</b> F	<b>Taboulé</b> FE <b>Œufs gratinés</b> F <b>Gratin d'épinards</b> S <b>Fromage</b> F <b>Mousse au chocolat</b> F	<b>Pâtes au surimi</b> FE <b>Sauté de porc aux olives</b> F <b>Purée de légumes</b> F <b>Sainte Maure de Touraine</b> (fromage pasteurisé: maternelles) F <b>Compote de fruits</b> E	<b>Repas à thème</b> <b>Nouvel an chinois</b> 	<b>Chou-fleur vinaigrette</b> F <b>Emincé de bœuf aux épices</b> F <b>Petits pois</b> S <b>Morbier</b> (fromage pasteurisé: maternelles) F <b>Crêpe au chocolat</b> S
<b>Goûter</b>	Yaourt aromatisé / Jus de fruits Gâteau au chocolat	Fruit Pain / Chocolat à croquer	Laitage / Fruit Marbré	Fruit Pain / Confiture	Fruit / Lait Barre bretonne
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 03 au 07 février</b>	<b>Salade verte et croûtons</b> FE <b>Boulettes de bœuf à la tomate</b> S <b>Haricots verts</b> S <b>Tome</b> (fromage pasteurisé: maternelles) F <b>Moelleux au chocolat</b> F	<b>Carottes râpées au citron</b> F <b>Quiche savoyarde</b> FS <b>Salade verte</b> F <b>Fromage blanc</b> F <b>Compote de fruits</b> E	<b>Salade de riz</b> EF <b>Filet de colin sauce verdurette</b> S <b>Brocolis à la béchamel</b> S <b>Camembert</b> F <b>Salade de fruits frais</b> F	<b>Potage cultivateur</b> F <b>Cordon bleu</b> S <b>Frites</b> F <b>Fromage</b> (fromage pasteurisé: maternelles) F <b>Corbeille de fruits</b> F	<b>Céleri rémoulade</b> F <b>Tajine au poulet</b> F <b>Légumes couscous</b> F <b>Fromage</b> F <b>Fondant aux pommes</b> FE
<b>Goûter</b>	Fruit Pain / chocolat à croquer	Yaourt sucré / Fruit BN fraises	Gélifié à la vanille Pain/ pâte à tartiner	Compote de fruits Quatre-quarts / Lait	Fruit / Laitage Biscuits

Viandes françaises
 Label rouge
 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 Internautes - 37210 Rochecorbon

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

F : frais / S : surgelés / E : épicerie





# Restaurant scolaire de Thilouze



## Nouvel an chinois

Jeudi 30 janvier 2025

Salade chinoise  
(chou chinois, carottes, soja)

\*\*\*

Volaille sauce aigre douce



Riz cantonnais

\*\*\*

Mimolette

\*\*\*

Rocher coco