



Menus du restaurant scolaire de Bessé-sur-Braye

Les menus sont consultables sur le site internet de Bessé sur Braye

Du 05 au 23 janvier 2026



Semaine du 05 au 09 janvier	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Betteraves vinaigrette Steak haché sauce tomate Frites Fromage Compote de fruits	Salade de riz Cordon bleu Haricots beurre Fromage Fruit de saison		Salade de crudités Rôti de porc charcutière Brocolis persillés Petit suisse Galette des rois	Potage de légumes Pâtes à la bolognaise de lentilles Emmental Fruit de saison
Semaine du 12 au 16 janvier	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Pizza au fromage Filet de colin aux crevettes Carottes sautées Fromage blanc Fruit de saison	Salade d'endives aux pommes Pilons de poulet aux herbes Petits pois Fromage Quatre-quarts		Potage de légumes Quiche aux légumes Salade verte Petit suisse Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Pot au feu Légumes du pot Fromage Yaourt
Semaine du 19 au 23 janvier	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Céleri râpé vinaigrette Tartiflette Salade verte Fromage Salade de fruits frais	Œuf dur mimosa Dahl de lentilles et carottes Fromage Fruit de saison		Salade de crudités Sauté de volaille Haricots verts Yaourt Moelleux au chocolat	Saucisson sec Poisson à la crème Gratin de chou-fleur Fromage Riz au lait



Viandes françaises



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



Produit issu de l'agriculture biologique

RESTAIVAL - 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



Menus du restaurant scolaire de Bessé-sur-Braye

Les menus sont consultables sur le site internet de Bessé sur Braye

Du 26 janvier au 13 février 2026



Semaine du 26 au 30 janvier	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Tarte au fromage Omelette Carottes sautées Petit suisse Fruit de saison	Salade de crudités Médaillon de merlu aux herbes Pâtes Fromage Yaourt aromatisé		Salade de riz Chipolatas Légumes de saison Fromage Fruit de saison	Repas à thème Saveurs des montagnes
Semaine du 02 au 06 février	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage de légumes Sauté de porc Haricots beurre Fromage Crêpe au chocolat	Œuf mayonnaise Chili sin carne (riz et haricots rouges) aux petits légumes Yaourt Fruit de saison		Salade de crudités Steak haché de veau Frites Fromage Entremets (lait BIO)	Betteraves vinaigrette Filet de poisson au curry Semoule et petits légumes Fromage Fruit de saison
Semaine du 09 au 13 février	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Œuf mimosa Cuisse de poulet au romarin Purée de légumes Petit suisse Fruit de saison	Salade de crudités Fondant de porc aux quatre épices Haricots verts Fromage blanc Gâteau au chocolat		Repas à thème Saveurs d'Asie 	Carottes râpées au citron Filet de poisson aux amandes Brocolis béchamel Fromage Riz au lait à la vanille



Viandes françaises



La viande de bœuf servie sur votre restaurant 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



Saveurs des montagnes

Vendredi 30 janvier 2026

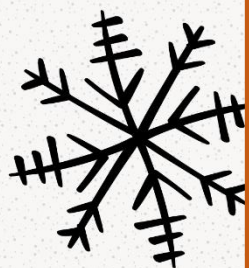
Salade verte

Raclette

(pommes de terre, jambon,
fromage)

Fromage blanc

Biscuit de Savoie au miel





Saveurs d'Asie
Jeudi 12 février 2026

Nem aux légumes

Poulet au citron



Riz

Tofu

Tarte à la noix de coco



Menus du restaurant scolaire de Bessé-sur-Braye

Les menus sont consultables sur le site internet de Bessé sur Braye

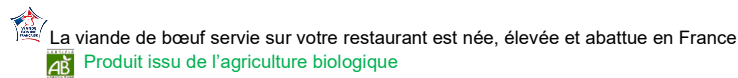
Du 02 au 27 mars 2026



Semaine du 02 au 06 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Salade de pâtes  Sauté de dinde aux épices  Carottes Fromage Fruit de saison	Betteraves vinaigrette  Chipolatas Petits pois Fromage Moelleux au chocolat		Potage de légumes Tajine de poisson Semoule  Petit suisse Fruit de saison	Salade de crudités mimosa Lasagnes aux légumes et fromage Salade verte Yaourt  Compote de fruits
Semaine du 09 au 13 mars	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves vinaigrette  Sauté de porc façon texane  Pommes de terre sautées Fromage blanc Fruit de saison	Concombre à la crème Boulettes végétales Courgettes à la tomate Fromage  Cake au citron		Repas à thème Carnaval gourmand 	Salade de riz Escalope de volaille milanaise  Haricots verts Fromage Fruit de saison
Semaine du 16 au 20 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Salade verte à l'emmental Poulet grillé  Petits pois Fromage  Fruit de saison	Macédoine de légumes  Boulettes de bœuf  Brocolis Fromage Flan pâtissier		Radis beurre Jambon grillé  Frites Fromage Entremets au lait BIO 	Betteraves vinaigrette Quiche au fromage Salade verte Yaourt  Fruit de saison
Semaine du 23 au 27 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Salade de pâtes  Paupiette de volaille Haricots beurre Petit suisse Fruit de saison	Salade de crudités  Filet de poisson meunière Riz sauce tomate  Fromage Crème au chocolat		Haricots verts vinaigrette Lasagnes à la bolognaise  Fromage  Liégeois	Concombre vinaigrette  Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule Fromage blanc Fruit de saison



Viandes françaises



La viande de bœuf servie sur votre restaurant 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



Carnaval gourmand
Jeudi 12 mars 2026

Velouté de chicon du Nord

Daube niçoise

Pâtes

Fromage

Crêpe au sucre

Menus du restaurant scolaire de Bessé-sur-Braye

Les menus sont consultables sur le site internet de Bessé sur Braye

Du 30 mars au 10 avril 2026



Semaine du 30 mars au 03 avril	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Rillettes Merlu sauce citron Purée de légumes Fromage Fruit de saison	Salade mexicaine (haricots rouges, maïs et œuf) Boulettes végétales Riz Petit suisse Fruit de saison		Repas à thème Magie du chocolat	Salade de crudités Hachis Parmentier Salade verte Fromage Liégeois
Semaine du 06 au 10 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Férié	Betteraves vinaigrette Steak haché Pâtes Fromage Compote de fruits		Terrine de campagne Rôti de porc au jus Carottes sautées Fromage Gâteau au yaourt	Quiche au fromage Omelette Gratin de chou-fleur Yaourt Fruit de saison



Viandes françaises



La viande de bœuf servie sur votre restaurant 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



Magie du chocolat

Jeudi 02 avril 2026

Tomates vinaigrette

Emincé de volaille

sauce chocolat



Pommes noisettes

Fromage

Glace au chocolat



Menus du restaurant scolaire de Bessé-sur-Braye

Les menus sont consultables sur le site internet de Bessé sur Braye

Du 27 avril au 1^{er} mai 2026



Semaine du 27 avril au 1 ^{er} mai	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Chou rouge vinaigrette Croque-Monsieur Salade verte  Fromage Yaourt aromatisé	Concombre à la crème Pâtes sauce tomate et fromage Fromage blanc  Fruit de saison		Salade espagnole (tomates, poivron et maïs) Emincé de dinde à la normande  Gratin de légumes Fromage  Moelleux aux fruits	Férié



Viandes françaises



La viande de bœuf servie sur votre restaurant 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