

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 22 au 26 septembre	Rillettes de poisson Pâté de campagne Blé  Boulettes de bœuf  Fromage blanc  Kiwi Raisin	Courgettes marinées  Carottes râpées vinaigrette  Paëlla du jardinier (petits pois, poivrons, tomates et riz) Fromage  Compote pomme-fraise Compote pomme-banane	Salade composée sauce cocktail Galette bretonne Salade folle Mimolette Abricots au sirop Liégeois / Gaufre 	Repas à thème Ciao l'Italie ! 	Salade de pâtes  Taboulé (semoule BIO) Rôti de porc au jus  Brocolis  Saint Nectaire  Poire Pomme
Goûter					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 29 septembre au 03 octobre	Concombre vinaigrette Tomates vinaigrette Sauté de dinde à la crème Frites Brie  Compote pomme-poire Compote pomme-banane	Salade de lentilles Salade de blé Lieu noir au persil Carottes vapeur  Cantal Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille	Salade de chou blanc et pomme Steak haché sauce tomate  Pâtes Saint Paulin Yaourt aromatisé	Feuilleté au fromage Feuilleté à la viande Sauté de porc aux épices Purée de chou-fleur Fromage fondu Banane  Pomme 	Carottes râpées vinaigrette  Salade de crudités Lasagnes aux légumes Bûchette de chèvre Mousse au chocolat Entremets
Goûter			Crème au chocolat Gâteau au yaourt		
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 06 au 10 octobre	Salade de maïs et jambon  Salade verte et dés de fromage Filet de poisson au beurre blanc Purée de pommes de terre et panais Camembert Kiwi / Raisin	Betteraves vinaigrette Poireaux vinaigrette Bœuf bourguignon  Carottes Vichy  Fromage blanc  Tarte au chocolat 	Concombre vinaigrette Filet de dinde chasseur  Semoule Gouda Yaourt nature sucré	Salade strasbourgeoise * Salade océane *  Steak haché de veau Haricots beurre Saint Paulin  Orange / Banane	Salade de chou rouge mimosa Endives aux pommes-mimosa Pâtes  sauce fromagère Petit suisse  Pomme / Poire 
Goûter			Beignet / Fruit		
Journées du goût : Le secret des courges					
	Lundi	Mardi - Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 13 au 17 octobre	Soupe de potimarron aux épices Sauté de volaille  Semoule  Fromage blanc Poire Ananas 	Salade de maïs Macédoine de légumes Curry de potiron, pois chiches Riz Tomme noire Flan nappée de caramel Gélifié au chocolat	Haricots verts vinaigrette  Kebab Frites Fromage Fromage blanc  et confiture de courge maison	Salade verte et croûtons  Concombre à la crème Bœuf aux épices  Petits pois Mimolette Gâteau moelleux chocolat-courgette Brownie chocolat-potimarron 	Carottes et butternut râpés  en salade à l'orange Courgette râpée et carottes Poisson à la créole Purée de brocolis Fromage  Pomme Banane
Goûter			Crème dessert Pain et chocolat à croquer		

* Salade strasbourgeoise : pommes de terre, tomates, emmental, cervelas
* Salade océane : salade verte, tomates, pommes de terre, surimi



Restaurant scolaire de Bergeronnerie/ F.Dolto

Ciao l'Italie

Jeudi 25 septembre 2025

Tomates mozzarella

Spaghettis
à la carbonara

Fromage

Tiramisu

Restauval

Semaine du 20 au 24 octobre Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Salade verte aux croûtons Rôti de volaille à la crème Frites Fromage fondu Fromage blanc au coulis de fruits	Salade de pâtes Sauté de porc au miel et citron Carottes fondantes Chèvre Kiwi	Potage de légumes Enchiladas (tortilla, haricots rouges, pois chiches, tomates et fromage) Fromage Pomme	Betteraves vinaigrette Dos de lieu noir au curry Semoule Emmental Yaourt	Céleri rémoulade Chipolatas Purée de chou-fleur Camembert Marbré
Goûter	Banane Madeleine	Crème au chocolat Cake maison	Compote de fruits Brioche et confiture	Fromage blanc Muffin	Pomme Pain et chocolat à croquer
Semaine du 27 au 31 octobre Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade de crudités Filet de poisson meunière sauce tartare Semoule Fromage Yaourt aromatisé	Salade de riz niçoise Poulet rôti Haricots verts Tomme Entremets	Salade de chou blanc Sauté de porc à la dijonnaise Gratin de potiron Emmental Raisin Yaourt Pain au chocolat	Champignons à la crème Croque au fromage Salade verte Yaourt Compote de fruits Crème à la vanille Gaufre	Betteraves vinaigrette Pâtes à la bolognaise Fromage Fruit de saison Laitage Beignet
Goûter	Compote pomme-banane Pain et pâte à tartiner	Poire Gâteau	Pain au chocolat	Crème à la vanille Gaufre	Laitage Beignet
Semaine du 03 au 07 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Macédoine vinaigrette Betteraves vinaigrette Steak haché sauce tomate Coquillettes Fromage Picon Crème chocolat Crème pralinée	Feuilleté au fromage Crêpe au fromage Sauté de dinde Haricots verts sautés et choux de Bruxelles Fromage Pomme Raisin	Mousse de foie Lieu sauce hollandaise Purée de carottes Tomme noire Salade de fruits frais Crème vanille Pain et pâte à tartiner	Potage Dubarry (chou-fleur) Gratin de pommes de terre au fromage Yaourt Poire Banane	Céleri rémoulade Salade verte et emmental Rôti de porc Flageolets Brie Tarte aux fruits
Goûter					
Semaine du 10 au 14 novembre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de riz Salade de blé Parmentier de lentilles et patate douce Fromage blanc Kiwi Pomme	Férié	Carottes râpées au citron Croque-Monsieur Salade verte Bûchette de chèvre Liégeois Cake aux fruits Flan au caramel	Bouillon de volaille vermicelle Poisson Brocolis Camembert Ile flottante Crème à la vanille	Betteraves vinaigrette Haricots verts vinaigrette Poulet rôti aux herbes Frites Edam Clémentines Poire
Goûter					

* Salade coleslaw : carottes et chou blanc, mayonnaise



Viandes françaises



Choix des maternelles soulignées

I.G.P.



Produit issu de l'agriculture biologique



A.O.P.

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

Semaine du 17 au 21 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi- Repas végétarien	Vendredi
	Salade de blé Salade de pâtes Escalope de porc grillée Lentilles Comté Clémentines Kiwi	Potage de tomates Brandade de poisson Salade verte Edam Banane Poire	Salade de riz Saucisse de volaille Gratin de chou-fleur Tomme Dés de pommes au four	Repas à thème Réduction des déchets	Céleri rémoulade Endives aux pommes Sauté de bœuf à la gardiane Haricots beurre Saint Paulin Flan pâtissier vanille Flan pâtissier chocolat
Goûter			Crème dessert au chocolat Pain et confiture		
Semaine du 24 au 28 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Saucisson sec Mousson de canard Sauté de dinde au jus Coquillettes Coulommiers Compote de fruits au choix	Carottes râpées vinaigrette Mâche et emmental Longe de porc rôtie à la moutarde Duo de légumes Fromage blanc Tarte aux poires	Radis noir râpé rémoulade Boulettes d'agneau façon tajine Semoule Cantal jeune Corbeille de fruits	Potage de légumes Lasagnes aux légumes Salade verte Bûchette de lait de mélange Orange Ananas	Salade de chou-fleur vinaigrette Betteraves vinaigrette Lieu beurre blanc Riz Fromage Entremets à la vanille Entremets praliné
Goûter			Baguette viennoise Fromage blanc		
Semaine du 1 ^{er} au 05 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi- Repas végétarien
	Carottes râpées au citron Salade verte au chèvre Emincé de dinde à l'indienne Purée de potiron Saint Paulin Clémentines Banane	Potage de légumes Saucisse Poêlée de légumes Emmental Gâteau au yaourt Gâteau au chocolat	Rillettes Steak haché sauce tomate Purée de carottes Mimolette Compote pomme-banane	Chou rouge vinaigrette Céleri rémoulade Filet de colin sauce ciboulette Riz Bûchette de chèvre Mousse aux fruits Mousse au chocolat	Salade de pommes de terre au choix Nuggets végétariens sauce tomate Brocolis Yaourt Pomme Poire
Goûter			Liégeois / Gaufre		
Semaine du 08 au 12 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Chou blanc aux pommes Endives aux noix Filet de poisson Pâtes Tomme Fruits au sirop	Céleri rémoulade Chou chinois aux lardons Bœuf bourguignon Carottes Vichy Brie Clafoutis aux pommes Crumble aux pommes	Betteraves vinaigrette Rôti de porc Petits pois Fromage blanc Kiwi	Carottes râpées vinaigrette Salade verte et croûtons Steak haché sauce tomate Frites Saint Paulin Yaourt	Salade de blé Salade de riz Croque fromage Salade verte Petit suisse Compote de fruits au choix
Goûter			Yaourt aromatisé Pain et chocolat à croquer		



Restaurant scolaire de La Bergeronnerie /F. Dolto



Opération réduction des déchets

Jeudi 20 novembre 2025

Velouté de légumes

Gratin de pâtes
au pesto de courgettes

Fromage



Pain perdu,
caramel de jus de pommes





Menus du restaurant scolaire de La Bergeronnerie / F. Dolto

Du 15 au 19 décembre 2025



	Lundi	Mardi— Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 15 au 19 décembre	Chou-fleur vinaigrette Salade verte et maïs	Velouté de légumes	Chou rouge vinaigrette	Repas de fin d'année 	Carottes râpées vinaigrette Mâche aux lardons
	Sauté de porc sauce barbecue	Gratin de pâtes au fromage	Escalope de dinde sauce moutarde		Filet de poisson beurre blanc
	Gratin de légumes	Salade verte	Riz		Petits pois
	Brie	Yaourt	Fromage		Fromage
	Semoule au lait	Compote de fruits	Fruit de saison		Liégeois au chocolat
Goûter			Beignet Clémentine		



Viandes françaises



I.G.P.



Choix des maternelles soulignés

Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge



A.O.P.

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