



Menus du restaurant scolaire de Bergeronnerie / F.Dolto

Du 05 au 30 janvier 2026



	Lundi	Mardi - Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 05 au 09 janvier	<u>Betteraves</u> vinaigrette Haricots verts vinaigrette Paupiette de veau Frites Fromage <u>Compote de fruits</u>	<u>Salade de blé</u> Salade de lentilles Omelette aux pommes de terre Salade verte Fromage <u>Duo banane kiwi</u>	 <u>Carottes râpées</u> vinaigrette Filet de lieu meunière sauce tartare Emmental Corbeille de fruits	<u>Potage de légumes</u> Cordon bleu Brocolis persillés Gouda <u>Galette des rois à la frangipane</u>	<u>Salade de pâtes</u> Taboulé (semoule) Sauté de bœuf à la texane Haricots beurre Saint Paulin Corbeille de fruits
			<u>Fromage blanc</u> Croissant		
	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u> - Repas végétarien
	<u>Macédoine de légumes</u> Haricots verts vinaigrette Saucisse sauce moutarde Potatoes Fromage blanc <u>Pomme</u> <u>Poire</u>	<u>Céleri rémoulade</u> Pomelos au sucre Filet de colin au curry <u>Semoule</u> Emmental <u>Entremets au chocolat</u> Entremets à la vanille	<u>Mesclun de salade</u> au surimi Paupiette de volaille <u>Pâtes</u> Pont l'Evêque <u>Crème dessert au chocolat</u>	<u>Salade de pommes de terre</u> Salade de blé Steak haché de veau Purée d'épinards Camembert <u>Salade de fruits frais</u> <u>Duo banane-kiwi</u>	<u>Potage de légumes</u> Tarte au potimarron Salade verte Mimolette Corbeille de fruits
			<u>Galette des rois</u> Fruit de saison		
Semaine du 12 au 16 janvier	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
	<u>Feuilleté au fromage</u> Feuilleté à la viande Filet de poisson sauce au curry Haricots beurre <u>Fromage</u> Banane Clémentines	Potage tomates vermicelle Poulet rôti Petits pois Saint Paulin <u>Fromage blanc au coulis</u> de fruits rouges ou exotiques	<u>Céleri râpé</u> <u>Macaronis</u> à la bolognaise Fromage Clémentines	<u>Taboulé (semoule BIO)</u> <u>Salade de riz</u> Haricots coco à la tomate en croûte de pain Coulommiers Fruit de saison	<u>Carottes râpées</u> vinaigrette Salade d'endives aux noix Emincé de volaille à la crème Jardinière de légumes Tomme blanche <u>Crumble aux pommes</u> <u>Crumble aux pêches</u>
			<u>Yaourt aux fruits</u> Beignet à la framboise		
	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u> - Repas végétarien	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
	<u>Pâtes au surimi</u> <u>Salade de lentilles</u> Colin au citron Gratin de chou-fleur Bûche de chèvre <u>Compote de pommes</u> Compote pomme-banane	<u>Velouté de champignons</u> Blanquette de dinde <u>Riz</u> Edam <u>Corbeille de fruits</u>	<u>Macédoine de légumes</u> mimosa Pizza au fromage Salade verte Yaourt <u>Corbeille de fruits</u>	<u>Repas à thème</u> <u>Saveurs des montagnes</u>	<u>Crudités variées</u> Saucisse de Francfort Carottes Mimolette Moelleux au chocolat
Goûter			<u>Liégeois / madeleine</u>		



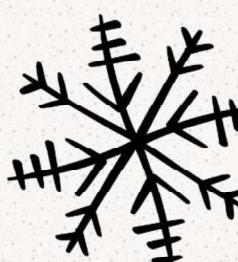
Saveurs des montagnes

Jeudi 29 janvier 2026

Duo de rosette, jambon sec
et cornichon

Tartine chaude de raclette
Salade verte

Fromage blanc
aux myrtilles





Menus du restaurant scolaire de Bergeronnerie / F.Dolto

Du 02 au 27 février 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
<i>Semaine du 02 au 06 février</i>	<u>Salade aux noix</u> Céleri râpé rémoulade Sauté de porc à la dijonnaise Purée de brocolis Coulommiers Crêpe au sucre	<u>Salade coleslaw *</u> Pomelos Poulet rôti Sauté de poulet Coquillettes Gouda <u>Pomme Poire</u>	<u>Potage de légumes</u> Jambon grillé Pommes de terre vapeur Tomme Compote de pommes	<u>Carottes râpées vinaigrette</u> Chou rouge vinaigrette Dahl de lentilles Pont l'évêque <u>Yaourt</u>	<u>Pâtes au thon</u> Riz à la niçoise Bœuf mode <u>Carottes</u> Camembert Corbeille de fruits
			Fromage blanc Cake maison		
<i>Semaine du 09 au 13 février</i>	<u>Lundi</u> <u>Betteraves</u> vinaigrette Endives aux noix Boulettes de bœuf Petits pois Gouda Corbeille de fruits	<u>Mardi – Repas végétarien</u> <u>Salade verte aux croûtons</u> Céleri rémoulade Nuggets vététariens Frites Petit suisse <u>Compote de pommes</u> <u>Compote pomme-poire</u>	<u>Mercredi</u> <u>Salade Lapérouse</u> (jambon, haricots verts, oignon) Cordon bleu <u>Purée de pommes de terre</u> Chèvre Clafoutis aux poires	<u>Jeudi</u> <u>Repas à thème</u> Saveurs d'Asie	<u>Vendredi</u> <u>Salade de blé orientale</u> <u>Salade de riz à l'italienne</u> Fricassée de poisson aux épices Haricots verts Emmental Corbeille de fruits
<i>Semaine du 16 au 20 février Centre de loisirs</i>	<u>Lundi</u> Saucisson sec et beurre Brandade de poisson Salade verte Petit suisse <u>Pomme</u>	<u>Mardi</u> <u>Soupe de légumes</u> Paupiette de veau aux champignons Brocolis persillés Camembert <u>Beignet de Mardi Gras</u>	<u>Mercredi</u> Taboulé Steak haché sauce tomate <u>Gratin de légumes</u> Saint Paulin Corbeille de fruits	<u>Jeudi</u> <u>Salade de crudités</u> Blanquette de volaille <u>Riz</u> Saint Nectaire Mousse au chocolat	<u>Vendredi – Repas végétarien</u> Œuf mimosa Pâtes à la bolognaise végétarienne Chèvre Compote de fruits
<i>Semaine du 23 au 27 février Centre de loisirs</i>	Crème au chocolat Gâteau	Fruit de saison Madeleine	Cake aux pépites de chocolat Yaourt aux fruits	Gaufre Fruit de saison	Crème à la vanille Marbré
	<u>Lundi</u> Salade de crudités Tajine de poulet aux épices <u>Semoule</u> Gouda Corbeille de fruits	<u>Mardi</u> Salade d'endives et croûtons Rôti de porc aux herbes <u>Petits pois</u> Camembert Crème dessert	<u>Mercredi</u> <u>Velouté Dubarry (chou-fleur)</u> Spaghettis à la carbonara Fromage Compote de fruits	<u>Jeudi – Repas végétarien</u> Betteraves mimosas Gratin de pommes de terre et fromage Fromage blanc Corbeille de fruits	<u>Vendredi</u> <u>Carottes râpées</u> au citron Filet de colin pané sauce tartare Brocolis Cantal Liégeois
	Compote de fruits Pain au lait et chocolat à croquer	Fromage blanc Petit Lu	Crème vanille Crêpe et confiture	Yaourt Brioche et pâte à tartiner	Fruit de saison Gâteau roulé maison

Choix des maternelles soulignés



Bleu blanc cœur



I.G.P.



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge



Poisson frais

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

* Salade coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise * Salade gauloise : pommes de terre, céleri, champignons, mayonnaise



Saveurs d'Asie

Jeudi 12 février 2026

Nems aux légumes

Curry de poulet
au lait de coco



Riz thaï

Fromage

Moelleux à l'ananas



Menus du restaurant scolaire de Bergeronnerie/F.Dolto

Du 02 au 27 mars 2026



	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 02 au 06 mars</i>	Betteraves vinaigrette Macédoine de légumes Nuggets végétariens sauce tomate Petits pois Emmental Corbeille de fruits	Potage de légumes Filet de volaille braisé Carottes persillées Fromage Moelleux aux fruits	Salade de crudités Filet de poisson sauce crevettes Coquillettes Petit suisse Duo banane-kiwi	Pâté de campagne Rillettes de thon Merguez (Dolto : saucisses) Purée Camembert Pomme	Salade de crudités Salade verte aux noix Hachis Parmentier Salade verte Fromage frais Corbeille de fruits
<i>Goûter</i>			Crème dessert Pain et pâte à tartiner		
<i>Semaine du 09 au 13 mars</i>	Lundi – Repas végétarien Œuf mayonnaise Œuf sauce cocktail Gratin de pâtes aux légumes (carottes, oignons et patate douce) Fromage fondu Corbeille de fruits	Mardi Carottes râpées vinaigrette Salade de crudités Rôti de porc Gratin de chou-fleur (Dolto : chou-fleur) Saint Paulin Flan nappé au caramel	Mercredi Rillettes de poisson Boulettes de bœuf Fromage Fruit de saison	Jeudi Repas à thème Carnaval gourmand 	Vendredi Salade de pâtes Taboulé aux légumes Filet de poisson Haricots verts Tomme blanche Corbeille de fruits
<i>Goûter</i>			Compote de fruits Cake maison		
<i>Semaine du 16 au 20 mars</i>	Lundi Endives aux pommes Carottes râpées vinaigrette Cuisse de poulet grillé au jus Semoule Coulommiers Corbeille de fruits	Mardi Betteraves vinaigrette Concombre à la crème Fish and chips Cantal Crème dessert caramel / chocolat	Mercredi Céleri rémoulade Emincé de volaille aux herbes Haricots verts Tomme grise Riz au lait au caramel	Jeudi – Repas végétarien Velouté Dubarry (chou-fleur) Riz cantonais Salade verte Bûche de chèvre Salade de fruits	Vendredi Feuilleté au fromage Feuilleté à la viande Bœuf mode Carottes Emmental Corbeille de fruits
<i>Goûter</i>			Clémentine Crêpe et confiture		
<i>Semaine du 23 au 27 mars</i>	Lundi Salade de lentilles Salade de blé au thon Jambon grillé Petits pois Brie Corbeille de fruits	Mardi Salade bretonne * Salade orientale * Pâtes au thon Fromage Compote de pommes 	Mercredi Concombre vinaigrette Hachis Parmentier Salade verte Saint Paulin Fromage blanc au sucre 	Jeudi Salade verte au maïs Carottes râpées vinaigrette Sauté de volaille Poêlée de patate douce Mimolette Moelleux au chocolat	Vendredi – Repas végétarien Betteraves vinaigrette Salade de crudités Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule Yaourt Corbeille de fruits
<i>Goûter</i>			Compote de fruits / Gaufre		

Choix des maternelles soulignés



Viandes françaises



Bleu blanc cœur



I.G.P.



Produit issu de l'agriculture biologique



A.O.P.



Label rouge



Poisson frais

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

Salade bretonne : chou-fleur ; petit-pois ; carottes

Salade orientale : Germe de soja ; tomates ; chou blanc

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



Carnaval gourmand

Jeudi 12 mars 2026

Wrap de crudités

Escalope milanaise

Poêlée de légumes

Fromage

Churros