

Semaine du 1 ^{er} au 05 septembre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Concombre mimosa Salade verte au maïs et œuf dur Gratin de pâtes  à la tomate Coulommiers Yaourt nature sucré	Salade de maïs  Betteraves vinaigrette Steak haché  Pommes noisettes Fromage Compote de fruits au choix	Salade de crudités Rôti de porc à la tourangelle   Semoule  Fromage Salade de fruits frais	Pastèque Salade de chou blanc Poulet à la texane   Petits pois  Chèvre Gâteau au yaourt	Salade de pâtes Salade de blé au chorizo Dos de colin aux câpres Courgettes sautées  Fromage blanc Corbeille de fruits
	Glace Fruit de saison	Fruit de saison Pain et confiture de fraise	Crème vanille Pain et pâte à tartiner	Raisin Biscuits nappés au chocolat	Compote de fruits Cake au chocolat
Semaine du 08 au 12 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Mousseline de thon Rillettes de poisson Chili con carne  Riz  Brie Raisin Ananas	Melon jaune Melon vert Bœuf bourguignon  Carottes sautées Fromage  Marbré 	Saucisson à l'ail Petit salé  Lentilles  Camembert Crème au chocolat	Taboulé Salade de blé Escalope de dinde à la crème   Haricots verts persillés Emmental  Fromage blanc au miel Fromage blanc à la confiture	Betteraves vinaigrette  Macédoine de légumes Tarte au fromage Salade verte  Tomme de Touraine Corbeille de fruits
	Crème au chocolat Madeleine	Pain et pâte à tartiner Fruit de saison	Compote de pommes Cake maison	Fruit de saison Beignet aux framboises	Compote de fruits Pain et fromage
Semaine du 15 au 19 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Radis beurre Chou rouge vinaigrette Gratin de poisson Semoule  Emmental Compote pomme - abricot	Repas à thème Ciao l'Italie ! 	Pastèque Hachis Parmentier  Salade verte  Fromage Yaourt aromatisé 	Taboulé (semoule BIO)  Salade de riz Omelette Ratatouille Vache qui rit Corbeille de fruits 	Salade composée  Tomates à l'échalote Sauté de dinde aux herbes  Petits pois Saint Paulin Fruits au sirop
	Céréales au chocolat et lait Fruit de saison	Glace Fruit de saison	Prunes Brioche et confiture	Fruit de saison Baguette viennoise au chocolat	Yaourt Donut's



Bléré



Restaurant scolaire de Bléré

Ciao l'Italie

Mardi 16 septembre 2025

Gaspacho

Polpette

(boulettes de viande à l'italienne)

Pennes

Fromage

Tiramisu

Restauval

Semaine du 22 septembre au 26 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Rillettes <u>Pâté de campagne</u> Pâtes  à la bolognaise  Fromage blanc  Kiwi Banane	<u>Courgettes marinées</u> Tomates vinaigrette  Poulet rôti aux épices  Haricots verts Fromage Pot de crème à la vanille Pot de crème au caramel	Salade composée sauce cocktail Galette bretonne Salade folle Mimolette  Nectarine	Salade mâche, pommes et œuf <u>Salade verte aux croûtons et œuf</u> Riz  aux courgettes Emmental Compote pomme-fraise Compote pomme-banane	<u>Salade de pâtes mimosa</u> Taboulé  Rôti de porc au jus  Brocolis Saint Nectaire  Corbeille de fruits
	Compote pomme- banane Gâteau	Pain au chocolat Fruit de saison	Liégeois Gaufre	Brioche tranchée et confiture Fruit de saison	Glace Cake
Semaine du 29 septembre au 03 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	<u>Duo céleri et pomme</u> Tomates vinaigrette Sauté de dinde à la crème  Pâtes  Brie <u>Compote pomme-poire</u> Compote pomme-banane	Salade de riz à la tomate <u>Salade nantaise</u> * Lieu noir au persil Carottes vapeur  Cantal  Liégeois	Haricots verts vinaigrette Steak haché sauce tomate  Frites Saint Paulin Fruit de saison	<u>Feuilleté au jambon</u> Feuilleté au fromage  Sauté de porc aux épices  Chou-fleur Fromage fondu Corbeille de fruits	<u>Carottes râpées</u> vinaigrette  Salade de crudités Gratin de haricots blancs  et potiron  Bûchette de lait de mélange <u>Mousse au chocolat au lait</u> Entremets
	Mousse au chocolat Pain et confiture d'abricot	Cake Salade de fruits 	Beignet aux pommes Yaourt aromatisé	Céréales rice krispies et lait Compote de fruits	Baguette viennoise au chocolat Fruit de saison
Semaine du 06 au 10 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	<u>Betteraves vinaigrette</u>  Salade de maïs Brandade de poisson Salade verte Camembert Corbeille de fruits	<u>Salade verte emmental et chèvre</u> Salade verte et dés de fromage  Bœuf bourguignon (au vin) Carottes Vichy  Fromage blanc  Tarte au chocolat	Concombre à la crème Filet de dinde chasseur  Semoule  Gouda  Crème dessert	<u>Salade strasbourgeoise</u> * Salade paysanne *  Steak haché de veau  Haricots beurre Saint Paulin  Orange Poire	Salade de chou rouge mimosa <u>Endives aux pommes mimosa</u> Gratin de pâtes  au fromage Edam Compote de fruits au choix 
	Flan nappé au caramel Pain et confiture de fraise	Compote de fruits Croissant	Fruit de saison Viennoise au chocolat	Yaourt aux fruits Biscuits nappés au chocolat	Fruit de saison Gaufre
Journées du goût : Le secret des courges					
Semaine du 13 au 17 octobre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Velouté de potimarron Sauté de volaille  Blé  Fromage blanc  Corbeille de fruits 	<u>Macédoine de légumes</u> Chou blanc vinaigrette Curry de potiron, pois chiches Riz Tomme noire Compote de fruits	<u>Carottes</u> et butternut râpés  en salade à l'orange Emincé de dinde Petits pois Fromage  Corbeille de fruits	<u>Concombre vinaigrette</u> Crudités vinaigrette  Bœuf aux épices  Haricots verts  Mimolette <u>Gâteau moelleux</u> <u>chocolat-courgette</u> Brownie chocolat-potimarron	<u>Chou-fleur vinaigrette</u> Poireaux vinaigrette Poisson au citron Purée de légumes Pont l'Evêque  Fromage blanc  et confiture de courge maison
	Crème à la vanille Gâteau à la fraise	Fruit de saison Baguette viennoise	Marbré Compote de fruits	Liégeois Fondant au chocolat	Fruit de saison Pain et pâte à tartiner

* Salade nantaise : pommes de terre, mâche, tomates, haricots verts

* Salade strasbourgeoise : pommes de terre, tomates, emmental, cervelas

* Salade paysanne : salade verte, tomates, pommes de terre, lardons



A.O.P.



Choix des maternelles soulignées

Produit issu de l'agriculture biologique

Label rouge

Viandes françaises

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



Bléré



Restaurant scolaire de Bléré

Halloween

Vendredi 31 octobre 2025

Velouté de potimarron

Parmementier de patate douce

Fromage

Brownies au chocolat



Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
du 20 au 24 octobre Centre de loisirs	Salade verte aux croûtons Rôti de volaille à la crème Pommes de terre sautées Bûchette de lait de mélange Fromage blanc au coulis de fruits	Salade de pâtes Sauté de porc au miel et citron Carottes fondantes Fromage fondu Marbré	Velouté de légumes Pizza au fromage Salade verte Yaourt Corbeille de fruits	Céleri rémoulade Rougail saucisse Riz Camembert Corbeille de fruits	Betteraves vinaigrette Dos de lieu noir au curry Haricots verts Emmental Yaourt
Goûters	Fruit de saison Madeleine	Crème au chocolat Biscuit	Compote de pommes Pain et camembert	Yaourt Gâteau au chocolat	Fruit de saison Pain et chocolat à croquer
Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
du 27 au 31 octobre Centre de loisirs	Salade de crudités Filet de poisson meunière sauce tartare Pâtes Fromage Raisin	Salade de riz niçoise Poulet rôti Petits pois Tomme Entremets au chocolat	Salade de chou blanc et carottes Sauté de porc à la dijonnaise Pommes noisettes Emmental Yaourt aromatisé	Lentilles vinaigrette Omelette Haricots beurre Brie Banane	Repas Halloween
Goûters	Compote pomme-banane Pain et pâte à tartiner	Fruit de saison Gâteau	Fromage blanc Petit Lu	Yaourt Crêpe à la confiture	Compote de pommes Pain et fromage
Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
du 03 au 07 novembre	Salade au surimi Salade de crudités Saucisse fumée Haricots blancs Cantal Mousse au chocolat	Salade coleslaw* Céleri vinaigrette Poulet rôti aux herbes Frites Edam Corbeille de fruits	Mousse de foie Lieu sauce hollandaise Purée de potiron Tomme Salade de fruits	Carottes râpées vinaigrette Salade d'endives Riz cantonais végétarien (petits pois, omelette et riz) Brie Petits suisses aromatisés	Potage à la tomate Jambon braisé Courgettes Fromage Tarte aux pommes Gâteau au yaourt
Goûters	Fruit de saison Pain et confiture de fraise	Flan nappé au caramel Croissant	Yaourt nature sucré Pain et pâte à tartiner	Compote de fruits Gaufre	Fruit de saison Biscuits
Semaine	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 10 au 14 novembre	Salade de crudités Batavia au maïs Dahl de lentilles et carottes Comté Fruits au sirop	Férié	Chou blanc bulgare Croque-Monsieur Salade verte Bûchette de lait de mélange Compote de pommes	Crêpe à la viande Crêpe au fromage Sauté de dinde Flageolets Camembert Pomme Poire	Repas à thème Réduction des déchets
Goûters	Liégeois au chocolat Baguette viennoise		Cake Yaourt aux fruits	Compote pomme-pêche Fondant au chocolat	Fruit de saison Pain et pâte à tartiner

* Salade coleslaw : carottes et chou blanc, mayonnaise



Viandes françaises



Choix des maternelles soulignées



Produit issu de l'agriculture biologique



A.O.P.

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



Bléré



Restaurant scolaire de Bléré

Opération réduction des déchets

Vendredi 14 novembre 2025

Velouté de potiron au lait de coco
et coriandre

Pâtes
au pesto d'herbes aromatiques

Fromage

Gâteau à la chapelure, amandes
et citron

Restauval

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 17 au 21 novembre	Betteraves vinaigrette  Chili sin carne Riz Fromage blanc  Mandarine Raisin	Pizza au fromage Pizza aux champignons Fricassée de poulet créole Petits pois Petit suisse Pomme au four au caramel  Compote de pommes	Salade de blé  Chipolatas Gratin de légumes Fromage Crème dessert	Potage de tomates Brandade de poisson Salade verte  Edam Clémentines Kiwi	Salade de crudités Salade verte au maïs Sauté de bœuf à la gardiane Haricots beurre Saint Paulin Flan pâtissier
Goûters	Crème au chocolat Madeleine	Fruit de saison Pain et fromage	Fruit de saison Cake au citron	Flan nappé au caramel Beignet au chocolat	Fruit de saison Pain et chocolat à croquer
Semaine du 24 au 28 novembre	Lundi Saucisson sec Œuf mayonnaise Rôti de dinde au jus  Coquillettes  Coulommiers Compote de fruits 	Mardi Carottes râpées vinaigrette  Mâche et emmental Longe de porc rôtie à la moutarde  Flageolets Fromage blanc Amandine aux poires	Mercredi Salade de crudités Boulettes d'agneau façon tajine Semoule  Cantal jeune  Corbeille de fruits	Jeudi – Repas végétarien Potage de légumes  Omelette campagnarde  Salade verte Bûchette de lait de mélange Fruit au sirop	Vendredi Salade de chou-fleur Batavia et croûtons Lieu beurre blanc Riz Fromage  Entremets à la vanille Entremets praliné
Goûters	Céréales au chocolat et lait Fruit de saison	Yaourt aux fruits Biscuits fourrés au chocolat	Compote de fruits Crêpe à la confiture	Fruit de saison Baguette viennoise au chocolat	Fruit de saison Donut's
Semaine du 1 ^{er} au 05 décembre	Lundi Carottes râpées Salade verte au chèvre Emincé de dinde à l'indienne  Haricots verts Saint Paulin Compote pomme-banane	Mardi Potage de légumes  Rôti de porc  Poêlée de légumes Emmental Gâteau au yaourt	Mercredi Rillettes Steak haché sauce tomate  Purée de brocolis  Mimolette Corbeille de fruits	Jeudi Salade de crudités Céleri rémoulade Filet de colin sauce ciboulette Céréales gourmandes  Chèvre Mousse aux fruits Mousse au chocolat	Vendredi – Repas végétarien Betteraves vinaigrette  Salade de haricots verts Omelette Frites Yaourt Corbeille de fruits
Goûters	Yaourt Pain d'épices maison	Fruit de saison Brioche tranchée et confiture	Liégeois Gaufre	Pain au chocolat Fruit de saison	Compote de pomme et banane Gâteau
Semaine du 08 au 12 décembre	Lundi Céleri et carottes Salade de brocolis Filet de poisson et sa sauce Pâtes  Tomme Fruits au sirop	Mardi Salade verte et croûtons Salade verte aux lardons Hachis Parmentier  Brie Compote de fruits au choix	Mercredi Carottes râpées vinaigrette Lasagnes à la bolognaise  Salade verte Chèvre Banane	Jeudi Chou blanc vinaigrette Chou rouge vinaigrette Jambon Petits pois Fromage Clafoutis aux poires	Vendredi – Repas végétarien Salade de pâtes  Salade de riz Tarte au fromage Salade verte Fromage blanc  Corbeille de fruits
Goûters	Mousse au chocolat Pain et confiture d'abricot	Cake aux fruits Fruits de saison	Beignet aux pommes Yaourt nature sucré	Céréales rice krispies et lait Fruit de saison	Baguette viennoise aux pépites de chocolat Fruit de saison

Bléré

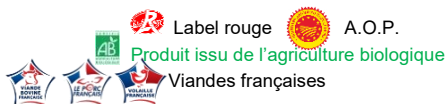


Menus du restaurant scolaire de Bléré

Du 15 au 19 décembre 2025



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 15 au 19 décembre	Carottes râpées vinaigrette Salade de maïs Steak haché sauce barbecue Purée de potiron Fromage Compote de fruits	Velouté de légumes Omelette aux pommes de terre Salade verte Chèvre Liégeois au chocolat Flan nappé au caramel	Betteraves mimosa Escalope de dinde sauce moutarde Pâtes Fromage Yaourt aromatisé	Repas de fin d'année 	Salade verte aux lardons Salade verte aux œufs Filet de poisson frais beurre blanc Petits pois Comté Yaourt
Gôûters	Yaourt aromatisé Gâteau à la fraise	Compote pomme-pêche Baguette viennoise	Cake Crème à la vanille	Chocolat chaud Biscuits	Liégeois Fondant au chocolat



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

Bléré

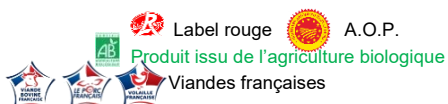


Menus du restaurant scolaire de Bléré

Du 29 décembre 2025 au 02 janvier 2026



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 29 décembre au 02 janvier Centre de loisirs 	Céleri au fromage blanc Sauté de porc aux épices Epinards Camembert Banane	Salade de haricots verts mimosa Gratin de pâtes à la tomate Fromage Corbeille de fruits	Repas de fin d'année 	Férié	Potage de légumes Dos de colin au citron Riz Fromage Compote de fruits
 Gouters	Flan nappé au caramel Pain et confiture de fraise	Fruit de saison Roulé au chocolat	Fruit de saison Croissant		Compote de fruits Biscuits



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