

Menus du restaurant scolaire de La Ferté-Imbault

Du 02 au 20 novembre 2026



	<i>Lundi– Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 02 au 06 novembre</i>	Betteraves vinaigrette Pâtes  à la bolognaise de lentilles Fromage Compote de fruits 	Salade de chou blanc Emincé de volaille aux olives  Gratin de potiron Yaourt Banane au chocolat		Velouté de poireaux Omelette Frites Fromage Orange	Salade de riz Lieu sauce hollandaise Chou romanesco Fromage Fruit
<i>Semaine du 09 au 13 novembre</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi – Repas végétarien</i>
	Pizza au fromage Sauté de porc au paprika  Haricots beurre Petit suisse Fruit	Carottes râpées vinaigrette Escalope de volaille à la crème  Riz Fromage Liégeois	Férié 	Repas à thème Réduction des déchets	Betteraves vinaigrette Omelette Petits pois  Fromage Fruit
<i>Semaine du 16 au 20 novembre</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	Salade de crudités Tartiflette Salade verte Petit suisse Fruit	Potage Parmentier Steak haché  Epinards Fromage Moelleux aux poires 		Salade verte à la mimolette Chili végétarien (tomates, maïs, haricots rouges) Riz Fromage Compote de pommes	Taboulé Merlu au citron Gratin de brocolis  Fromage Fruit



Produit issu de l'agriculture biologique

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

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Viandes françaises

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