

Menus du restaurant scolaire de La Ferté-Imbault

Du 05 au 30 janvier 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
<i>Semaine du 05 au 09 janvier</i>	Potage de légumes Steak haché sauce échalote Frites Fromage Compote de fruits	Salade de riz Sauté de porc Petits pois Fromage Corbeille de fruits		Endives et emmental Œufs durs béchamel Purée de potiron Fromage Fruit de saison	Rillettes de thon Escalope de dinde grillée Carottes sautées Fromage Galette des rois à la frangipane
<i>Semaine du 12 au 16 janvier</i>	Salade de riz Sauté de porc au jus Chou-fleur Fromage Entremets au chocolat	Mardi – Repas végétarien Mâche aux œufs durs Pâtes aux légumes Fromage Fruit de saison	Mercredi	Jeudi Carottes râpées vinaigrette Colin à la nantaise Epinards Fromage Petits suisses sucrés	Vendredi Potage Crécy (carottes) Pizza royale Salade composée Petit suisse Fruit de saison
<i>Semaine du 19 au 23 janvier</i>	Lundi Salade de pommes de terre Cordon bleu Haricots verts Fromage Fruit de saison	Mardi Salade de riz Poisson au citron Brocolis Fromage Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Tagliatelles au fromage Fromage Fruit de saison	Vendredi Salade d'endives aux noix Emincé de volaille à la crème Gratin de pommes de terre Fromage Compote de fruits
<i>Semaine du 26 au 30 janvier</i>	Lundi – Repas végétarien Taboulé Parmentier de lentilles Salade verte Fromage Fruit de saison	Mardi Rillettes Blanquette de volaille Pâtes Yaourt Salade de fruits frais	Mercredi	Jeudi Repas à thème Saveurs des montagnes	Vendredi Rillettes de poisson Pilon de poulet à la basquaise Brocolis Fromage Entremets



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



Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture biologique

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