

Menus du restaurant scolaire de La Ferté-Imbault

Du 23 novembre au 18 décembre 2026



Semaine du 23 au 27 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi– Repas végétarien	Vendredi
	Pâté de campagne Filet de dinde au jus Purée de céleri Fromage Fruit	Salade d'avocat Escalope de porc au curry Carottes Yaourt Marbré		Taboulé Œufs durs sauce tomate Epinards béchamel Fromage Compote pomme-banane	Potage au potiron Colin à l'armoricaine Pâtes Fromage Fruit
Semaine du 30 novembre au 04 décembre	Lundi	Mardi– Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Velouté Dubarry (chou-fleur) Hachis Parmentier Salade verte Fromage Fruit	Carottes râpées au citron et huile d'olive Omelette au fromage Salade verte Petit suisse Gâteau au yaourt		 Salade de crudités Filet de lieu sauce nantua Semoule Fromage Compote de fruits	Salade de riz Emincé de volaille sauce suprême Gratin de chou-fleur Fromage Banane
Semaine du 07 au 11 décembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Taboulé Jambon grillé Purée de légumes Fromage blanc Ananas	Potage de légumes Gratin de pâtes à la tomate Fromage Petits suisses aromatisés		Chou rouge aux pommes Sauté de bœuf à la tomate Carottes persillées Fromage Fondant au chocolat	Salade de crudités Filet de poisson Riz Fromage Compote multi-fruits
Semaine du 14 au 18 décembre	Lundi– Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de blé Omelette Haricots beurre Fromage Flan	Potage cultivateur Saucisse de Toulouse Lentilles Fromage Kiwi		Repas de fin d'année	Feuilleté au fromage Filet de lieu sauce citronnée Brocolis persillés Yaourt Fruit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique

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

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



Viandes françaises