

Semaine du 31 août au 04 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Fermé	Tomates Poulet rôti au jus Ratatouille Yaourt nature *  Fruit de saison * 		Carottes râpées *  Pâtes à la bolognaise provençale Fromage *  Nectarine	Melon *  Gratiné de colin au basilic Semoule  Fromage blanc nature *  au coulis de fruits
Semaine du 07 au 11 septembre	Lundi– Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de pommes de terre  Risotto aux petits légumes et cantal Courgettes sautées *  Poire pochée au chocolat	Concombre *  Hachis Parmentier Salade verte Crème au caramel au lait BIO * 		Repas à thème Rentrée vitaminée	Betteraves*  Filet de poisson du marché à l'aneth Petits pois  Fromage *  Raisin
Semaine du 14 au 18 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi– Repas végétarien	Vendredi
	Taboulé Escalope de dinde à la normande Carottes sautées  Camembert *  Fruit de saison	Tomates *  Sauté de porc aux herbes Haricots beurre Riz au lait à la vanille 		Radis *  Omelette Pommes de terre sautées Yaourt nature* 	Concombre *  Dos de merlu au citron Céréales gourmandes  Fruit de saison * 



Produit issu de l'agriculture biologique

*Aide UE à destination des écoles

Fournisseurs locaux : SCV (49)

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.

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

Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restauval.

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



Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
du 21 au 25 septembre	Rillettes de porc Lasagnes à la bolognaise Salade verte Fromage blanc nature * 	Taboulé Escalope à la crème Poêlée de légumes Fruit de saison * 		Betteraves*  Rôti de porc  Brocolis  Fromage Gâteau au chocolat	Radis noir à la bulgare Tarte au fromage et potiron  Mousse au chocolat
Semaine du 28 septembre 02 octobre	Carottes râpées *  et emmental Aiguillettes de poulet à la crème  Blé Compote pomme-poire 	Feuilleté au fromage Steak haché  Haricots beurre Yaourt nature *  Fruit de saison * 		Salade de pâtes à la tomate Sauté de porc au curry  Chou-fleur  Comté Orange	Salade verte aux noix Blanquette de poisson aux fruits de mer Riz  Pot de crème caramel au lait 
Semaine du 05 au 09 octobre	Salade de blé  Jambon grillé  Carottes*  Yaourt nature * 	Salade verte et chèvre chaud  Escalope de poulet  Frites Fruit de saison * 		Jeudi– Repas végétarien Radis *  Pâtes  à la bolognaise de lentilles Fromage Compote de pommes et biscuit	Vendredi Betteraves *  Filet de lieu au beurre blanc Haricots plats Fromage *  Moelleux au citron
Semaine du goût : les couleurs dans l'assiette					
Semaine du 12 au 16 octobre	Soupe de butternut aux épices  Emincé de bœuf Purée de légumes verts  Fromage Fruit de saison	Haricots verts vinaigrette Sauté de volaille Salsifis Fromage  Riz au lait	Rillettes Filet de poisson sauce fromage blanc citronné  Riz  Fromage  Mousse au chocolat 	Jeudi – Repas végétarien Betteraves vinaigrette  Dahl lentille coco curry Pomme de terre vapeur Fromage  Ananas au sirop 	Vendredi Salade d'endives, fromage et croustons Sauté de porc à la tomate et au paprika  Semoule  Fromage blanc Au coulis de fruits rouges 



Produit issu de l'agriculture biologique

*Aide UE à destination des écoles

Fournisseurs locaux : SCV (49)

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.

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

Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restauval.

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



Semaine du 02 06 novembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de riz Emincé de volaille Purée de légumes*  Fromage  Compote pomme-poire	Betteraves*  Gratin de pommes de terre Salade verte Petit suisse*  Mandarine		Repas à thème Réduisons nos déchets	Salade verte * et emmental *  Colin sauce hollandaise Semoule Fruit de saison* 
Semaine du 09 au 13 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Velouté de légumes *  Poulet rôti aux herbes Frites Yaourt *  Pomme * 	Carottes râpées vinaigrette Boulettes de bœuf Poêlée de légumes Riz au lait		Velouté de poireaux *  et pommes de terre *  Couscous Semoule  Brie Fruit de saison * 	Salade de crudités *  et emmental  Filet de merlu au citron Carottes braisées *  Tarte au citron 
Semaine du 16 au 20 novembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de blé Rôti de porc à la moutarde Gratin de chou-fleur Fromage *  Clémentines	Pizza au fromage Omelette aux herbes fines Epinards à la crème Compote de pommes  et biscuit sec 		Velouté de légumes *  Steak haché  Haricots beurre  Saint Paulin Riz au lait au caramel	Carottes râpées *  Poisson sauce à l'armoricaine Pâtes Petits suisses naturels * 
Semaine du 23 au 27 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Céleri *  Jambon grill sauce charcutière Lentilles  Fromage Compote de fruits	Taboulé Cuisse de poulet rôti Carottes *  Fromage blanc nature *  Fruit de saison * 		Salade de crudités *  et dés de fromage  Œufs gratinés au chou-fleur  Gâteau au yaourt	Salade de haricots verts  Colin à l'armoricaine Boulgour Crème à la vanille  au lait * 



Produit issu de l'agriculture biologique *Aide UE à destination des écoles Fournisseurs locaux : SCV (49)

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.

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

Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restauval.



Semaine du 30 novembre au 04 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de lentilles vinaigrette et cantal Lasagnes Salade verte Fruit de saison * 	Salade d'endives et pommes Steak haché Frites Fromage Poire * 		Velouté de potimarron *  et fromage râpé Emincé de dinde à l'indienne Carottes braisées *  Pain perdu 	Salade de crudités *  Filet de lieu sauce nantua Riz  Yaourt *  Compote de pommes à la cannelle
Semaine du 07 au 11 décembre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de pommes de terre  Omelette au fromage  Duo de légumes Petits suisses nature * 	Potage de légumes *  Rôti de porc Semoule  Fromage Fruit de saison * 		Salade de maïs Sauté de dinde à la tomate Brocolis  Tomme Riz au lait	Salade de crudités *  Filet de poisson au citron Pâtes  Fromage blanc nature *  Fruit de saison * 
Semaine du 14 au 18 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage Dubarry (chou-fleur)  Saucisse Mogettes  Fromage *  Salade de fruits frais	Carottes râpées *  Quiche aux légumes Salade verte Fromage blanc nature *  Fruit de saison * 		Repas à thème Lumières & Gourmandises 	Salade verte aux croutons Filet de lieu meunière Purée de céleri *  Camembert Semoule au lait *  au coulis de fruits rouges



Produit issu de l'agriculture biologique

*Aide UE à destination des écoles

Fournisseurs locaux : SCV (49)

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.

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

Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restauval.