

Semaine du 31 août au 04 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
		Melon F Emincé de volaille à la normande F Pommes noisettes S Camembert F Glace S			Concombre vinaigrette F Œufs durs béchamel F Petits pois S Quatre-quarts F E
Semaine du 07 au 11 septembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes râpées vinaigrette F Dos de colin aux herbes S Riz  E Crème dessert à la vanille F E	Chou blanc vinaigrette F Quiche au fromage F Salade verte F Prunes F		Pastèque F Poulet rôti F Ratatouille F Vache picon F Marbré au chocolat F E	Terrine de poisson F S Chipolatas F Haricots beurre S Gouda F Banane F
Semaine du 14 au 18 septembre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas anglais	Vendredi
	 Betteraves vinaigrette au fromage F Pâtes E à la bolognaise de lentilles E Compote de fruits F	Salade de riz niçoise  F E Escalope de volaille grillée F Gratin de chou-fleur S Melon F		Salade coleslaw (carottes et chou blanc, mayonnaise) F Fish F S and chips S Fromage F Crumble aux pommes F	Courgettes râpées marinées F Rôti de porc laqué au miel F Petits pois S Camembert F Yaourt aromatisé F
Semaine du 21 au 25 septembre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Radis beurre F Gratin de coquillettes  E à la tomate F Pomme F	Salade verte au maïs et œuf dur F E Jambon sauce tomate F Courgettes sautées F Semoule au lait à la vanille F E		Taboulé F E Filet de poisson à la provençale F Epinards béchamel S Yaourt F Poire F	Salade composée F Rôti de volaille à la normande F Riz  E Fromage F Raisin F

Légende :

F : Frais / S : Surgelé / E : Epicerie

 Produit issu de l'agriculture biologique

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



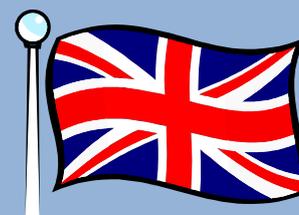
Viandes françaises

Restaurant scolaire de Bournezeau

£ *Jeudi 17 septembre 2020* £



*Repas à thème
Anglais*



£ *Salade coleslaw*
(carottes et chou blanc, mayonnaise)



☆☆☆

£

Fish and chips

£

☆☆☆



£

Fromage

☆☆☆



£ *Crumble aux pommes*

£

£



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 28 septembre au 02 octobre	Terrine de poisson F	Carottes râpées vinaigrette F		Duo haricots verts et maïs S E	Salade d'endives, noix et emmental F
	Chipolatas F	Quiche aux courgettes F		Gratin de poisson aux fruits de mer S	Escalope de volaille milanaise F
	Purée de pommes de terre AB F	Salade verte F		Brocolis S	Boulgour E
	Camembert F	Riz au lait à la vanille F E		Cantal F	Compote de poires E
	Kiwi F			Pomme F	
Semaine du 05 au 09 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Betteraves mimosa F	Salade de pâtes AB F E		Macédoine de légumes S	Crème de lentilles AB F E
	Hachis Parmentier AB F	Rôti de dinde au jus F		Filet de colin F	Risotto de blé aux légumes d'automne F
	Salade verte E	Gratin de chou-fleur F S		Purée Crécy (carottes) SF	Tomme blanche F
	Fromage F	Poire F		Fromage blanc au sucre F	Banane F
Mousse au chocolat F E					
Semaine du goût : Gourmandise du terroir vendéen					
Semaine du 12 au 16 octobre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte et mimolette F	Salade de chou blanc et carottes F		Salade de haricots verts S	Concombre vinaigrette F
	Jambon F	Œufs durs béchamel F		Potée vendéenne F	Chaudrée vendéenne F S
	Mogettes F	Courgettes sautées F		Légumes de la potée F	Riz AB E
	Raisin F	P'tit maillezais F		Camembert F	Yaourt aux fruits F
	Moelleux au citron F E		Pomme F		

Légende :

F : Frais / S : Surgelé / E : Epicerie

Produit issu de l'agriculture biologique

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

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



Bournezeau Menus du restaurant scolaire de Bournezeau

Du 02 au 27 novembre 2020



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
<i>Semaine du 02 au 06 novembre</i>	<p>Betteraves vinaigrette F</p> <p>Pâtes à la bolognaise E S</p> <p>Edam F</p> <p>Compote de pommes E</p>	<p>Salade paysanne (salade verte, pommes de terre, tomates et lardons) F</p> <p>Rôti de dinde chasseur F</p> <p>Carottes Vichy F</p> <p>Mimolette F</p> <p>Orange F</p>		<p>Concombre vinaigrette F</p> <p>Œufs durs sauce tomate F</p> <p>Chou-fleur S</p> <p>Cake au chocolat E F</p>	<p>Céleri au fromage blanc F</p> <p>Filet de colin crème de persil F</p> <p>Blé E</p> <p>Yaourt F</p>
<i>Semaine du 09 au 13 novembre</i>	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	<p>Velouté de poireaux F</p> <p>Parmentier aux haricots rouges F</p> <p>et patate douce F</p> <p>Fruit de saison F</p>	<p>Salade de crudités F</p> <p>Merguez F</p> <p>Semoule et légumes E F</p> <p>Petits suisses F</p>		<p>Chou rouge vinaigrette F</p> <p>Escalope de volaille grillée F</p> <p>Boulgour E</p> <p>Brie F</p> <p>Pomme F</p>	<p>Rillettes F</p> <p>Filet de lieu rôti beurre blanc F</p> <p>Epinards sauce Mornay S</p> <p>Riz au lait à la vanille F</p>
<i>Semaine du 16 au 20 novembre</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas Alsace</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi – Repas végétarien</i>
	<p>Crêpe au fromage S</p> <p>Emincé de volaille à l'indienne F</p> <p>Haricots verts sautés S</p> <p>Poire F</p>	<p>Salade alsacienne (salade verte, cervelas, tomates et emmental) F</p> <p>Choucroute F</p> <p>Fromage F</p> <p>Tarte aux pommes et cannelle F S</p>		<p>Potage de légumes F</p> <p>Bœuf bourguignon F</p> <p>Brocolis béchamel F</p> <p>Tomme blanche F</p> <p>Mandarine F</p>	<p>Duo pomelos-orange F</p> <p>Tarte aux pommes de terre et fromage façon raclette F</p> <p>Salade verte F</p> <p>Crème dessert à la vanille F</p>
<i>Semaine du 23 au 27 novembre</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	<p>Carottes râpées vinaigrette F</p> <p>Saucisse de volaille F</p> <p>Lentilles E</p> <p>Fromage E</p> <p>Compote de pommes E</p>	<p>Pâté de campagne F</p> <p>Sauté de bœuf à la forestière F</p> <p>Haricots beurre S</p> <p>Yaourt aux fruits F</p>		<p>Potage tomates vermicelle F E</p> <p>Flan emmental et mimolette F</p> <p>Petits pois S</p> <p>Clémentines F</p>	<p>Chou blanc vinaigrette F</p> <p>Brandade de poisson gratinée F S</p> <p>Salade mêlée F</p> <p>Vache picon F</p> <p>Poire F</p>

Légende :

F : Frais / S : Surgelé / E : Epicerie

Produit issu de l'agriculture biologique

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

Restaurant scolaire de Bournezeau

Mardi 17 novembre 2020

Repas à thème

Alsace

Salade alsacienne



(salade verte, cervelas, tomates et emmental)

☆☆☆

Choucroute

☆☆☆

Fromage blanc aux myrtilles

☆☆☆

Tarte aux pommes et cannelle



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
<i>Semaine du 30 novembre au 04 décembre</i>	Rillettes F Emincé de dinde aux herbes F Pâtes AB E Fromage F Pomme F	Betteraves vinaigrette F Sauté de porc au curry F Carottes F Flan pâtissier F		Potage de légumes F Chili sin carne (riz, haricots rouges, maïs, tomates) FE Riz AB E Bûchette de lait mélangé F Orange F	Macédoine mayonnaise FS Colin à l'armoricaine F Pommes de terre vapeur AB F Petits suisses aromatisés F
<i>Semaine du 07 au 11 décembre</i>	Velouté Dubarry (chou-fleur) FS Rôti de porc aux herbes F Pommes noisettes S Banane F	Carottes au citron et huile d'olive F Œufs durs béchamel F Haricots verts S Gouda F Cake au citron F		Céleri rémoulade F Filet de lieu sauce nantua F Semoule AB E Fromage F Cocktail de fruits E	Betteraves vinaigrette S Coquillettes à la bolognaise EF Yaourt F
<i>Semaine du 14 au 18 décembre</i>	Potage Crécy (carottes) F Risotto aux légumes et pois chiches EF Petits suisses F	Salade verte et emmental F Dos de lieu à la tomate F Semoule E Compote de fruits E		Repas de fin d'année	Salade de pâtes AB E Jambon grillé F Mogettes E Fromage F Orange F

Légende :

F : Frais / S : Surgelé / E : Epicerie

 Produit issu de l'agriculture biologique

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