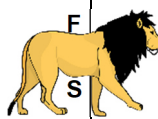










	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 08 au 12 novembre	Salade de crudités F	Velouté de poireaux F	Salade de riz E F	Férial 	Rillettes F
	Chipolata F	Parmentier gratiné aux haricots rouges F	Cordon bleu F		Filet de lieu rôti beurre blanc F
	Semoule et légumes AB E F	et patate douce F	Petits pois S		Epinards sauce Mornay S
	Fromage F	Fruit de saison F	Fromage blanc sucré F		Riz au lait à la vanille F
	Compote de fruits E				
Semaine du 15 au 19 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi 	Jeudi – Repas Canada	Vendredi – Repas végétarien
	Crêpe au fromage S	Potage de légumes F	Tartine de rillettes de poisson F	Soupe canadienne F	Duo carottes et chou blanc mimosa F
	Emincé de volaille à l'indienne F 	Bœuf bourguignon F 	Tortis à la carbonara F E	Tarte au poisson (champignons, pommes et cannelle) F S	Pizza au fromage S F
	Haricots verts sautés S	Brocolis béchamel F	Fromage F	Fromage fondu F	Salade verte F
	Poire F	Crème dessert à la vanille F	Fruit de saison F	Fromage blanc au sirop d'érable F	Tomme blanche F
Semaine du 22 au 26 novembre 	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Carottes râpées vinaigrette F	Pâté de campagne F	Macédoine de légumes S	Potage tomates vermicelle F E	Duo pomelos-orange F
	Saucisse de volaille F	Sauté de bœuf à la forestière F 	Dos de colin au citron S	Flan emmental et mimolette F	Brandade de poisson gratinée F S
	Lentilles E 	Haricots beurre S	Riz E	Petits pois S	Salade mêlée F 
	Fromage E	Yaourt aux fruits F	Entremets au chocolat 	Clémentines F	Fromage F
Compote de pommes E				Banane 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

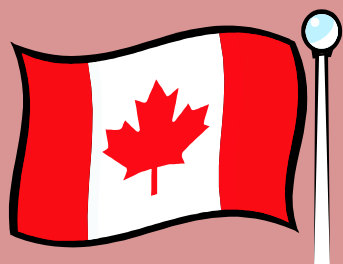


Viandes françaises

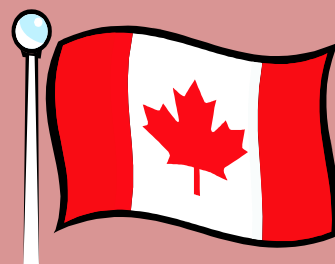
Restaurant scolaire de Bournezeau



Jeudi 18 novembre 2021



Repas à thème
Canada



Soupe canadienne

(pois cassés, carottes, céleri et jambon)

☆☆☆



Tarte au poisson

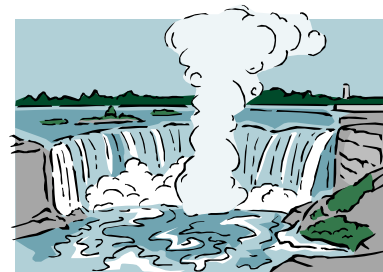
(champignons, pommes et cannelle)

☆☆☆



Fromage fondu

☆☆☆



Fromage blanc au sirop d'érable



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 29 novembre au 03 décembre	Rillettes F	Potage de légumes F	Crudités vinaigrette F	Betteraves vinaigrette F	Macédoine mayonnaise F S
	Emincé de dinde aux herbes F	Chili sin carne (riz, haricots rouges, maïs, tomates) F E	Hachis Parmentier F S	Sauté de porc au curry F	Colin à l'armoricaine F
	Gratin de pâtes AB E	Riz AB E	Salade verte F	Carottes F	Gratin de pommes de terre AB F
	Pomme F	Bûchette de lait mélangé F	Fromage F	Vache picon F	Orange F
	Yaourt aromatisé F	Fruit F	Flan pâtissier F		
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 06 au 10 décembre	Velouté Dubarry (chou-fleur) F S	Céleri rémoulade F	Terrine de campagne F	Carottes au citron et huile d'olive F	Betteraves vinaigrette S
	Rôti de porc aux herbes F	Filet de lieu sauce nantua F	Escalope de volaille à la crème F	Œufs durs béchamel F	Coquillettes à la bolognaise E F
	Pommes noisettes S	Semoule AB E	Riz E	Haricots verts S	Yaourt F
	Banane F	Fromage F	Crème dessert à la vanille F	Gouda F	
	Compote de fruits E		Cake au citron F		
	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas de fin d'année	Vendredi
Semaine du 13 au 17 décembre	Potage Crécy (carottes) F	Salade verte et emmental F	Salade de blé au thon E	Mousse de canard sur toast Compote de fruit F	Salade de pâtes AB E
	Risotto aux légumes et pois chiches E F	Dos de lieu à la tomate F	Steak haché S	Sot l'y laisse de dinde à l'orange F	Jambon grillé F
	Pomme F	Semoule AB E	Haricots beurre S	Pommes duchesse S	Mogettes E
		Orange F	Fromage F	Fromage F	Fromage F
			Yaourt aromatisé F	Bûchette glacée Coulis de chocolat et éclats de meringue Clémentines Chocolat de Noël S	Compote de fruits E

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



Jeudi 16 décembre 2021
Repas de fin d'année



Mousse de canard sur toast,
compotée de fruit

Sot l'y laisse de dinde à l'orange
Pommes Duchesse

Fromage

Bûchette glacée,
coulis de chocolat
et éclats de meringue

Clémentines
Chocolat de Noël