Menus du restaurant de Sainte Maure de Touraine

Du 03 au 28 janvier 2022

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 03 au 07 janvier	Potage Crécy (carottes) Steak haché sauce échalote Coquillettes Fromage Clémentines	Rillettes sur toast Sauté de volaille à la crème Gratin de brocolis Sainte Maure de Touraine Galette des rois à la frangipane	Mesclun de salade au thon Paëlla poulet-chorizo Petit suisse Pomme	Taboulé Chili sin carne Edam Flan pâtissier	Salade verte et émincé de jambon de pays Poisson à la sauce tomate Pommes noisettes Fromage blanc Kiwi
Goûter	Liégeois à la vanille Petit Lu	Velouté aux fruits Galettes Saint Michel	Compote pomme-pêche Pain et fromage à tartiner	Compote de fruits Pain et pâte à tartiner	Yaourt nature sucré Gâteau au chocolat
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 10 au 14 janvier	Chou rouge aux pommes et emmental Saucisse Lentilles Brie Compote multi fruits	Pizza reine Filet de colin à la vanille Chou-fleur à la béchamel Fromage Duo de compote de pommes et fromage blanc	Potage de légumes Rôti de porc sauce barbecue Pâtes Yaourt Poire	Feuilleté au fromage Omelette paysanne Salade verte Fromage fondu Entremets	**Repas à thème Egypte**
Goûter	Chocolat chaud Pain et confiture	Crème dessert au chocolat Génoise fourré à la fraise	Compote pomme-framboise Pain et fromage	Fromage blanc sucré Gâteau au chocolat	Velouté aux fruits Cigarettes russes
	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 17 au 21 janvier	Soupe de pois cassés Croissant sauce Mornay Salade verte Fromage blanc Banane	Salade de betteraves aux lardons et chèvre Filet de poisson Purée de céleri Edam Petits suisses aux fruits	Carottes râpées vinaigrette Sauté de porc à la paysanne Pommes de terre vapeur Camembert Orange	Salade de pâtes Escalope de volaille à la tomate Gratin de légumes Saint Paulin Mousse au chocolat	Rillettes de poisson Chipolatas Petits pois Fromage Riz au lait à la vanille
Goûter	Flan nappé au caramel Pain et pâte à tartiner	Compote de pommes Palets bretons	Crème dessert à la vanille Pain et confiture	Compote pomme-banane Mini moelleux quatre-quarts	Yaourt aux fruits Croissant
	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 24 au 28 janvier	Crêpe au fromage Steak haché sauce normande Purée de légumes Emmental Pomme	Salade de blé au thon Rôti de volaille au thym Haricots beurre Tomme noire Crème dessert	Velouté Esaü (lentilles) Pâtes aux champignons sauce fromagère Mimolette Poire au caramel	Saucisson à l'ail Blanquette de poisson Riz Fromage blanc Clémentines	Céleri râpé Boudin blanc aux pommes Purée de pommes de terre et carottes Fromage Moelleux au chocolat
Goûter	Liégeois au chocolat Pain et confiture	Compote de fruits Pain et pâte à tartiner	Fromage blanc nature sucré Madeleine	Chocolat chaud Choco BN	Yaourt aromatisé Sablés Saint Michel

Label Rouge

Poisson frais

Produit issu de l'agriculture biologique

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

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

Viandes françaises

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Restaurant scolaire de Sainte-Maure-de-Touraine

Vendredi 14 janvier 2022

Repas à thème

Egypte

Houmous

✯✯✯

Kabfah (poulet à l'égyptienne)

Riz

✯✯✯

Fromage

✯✯✯

Gâteau moelleux à l'orange

Menus du restaurant de Sainte Maure de Touraine

Du 31 janvier au 25 février 2022

Restauval

	Lundi – Repas végétarien	Mardi - Chandeleur	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 31 janvier au 04 février	Salade de lentilles Pizza champignons-fromage Salade verte Cantal Fruit de saison	Céleri rémoulade Poulet rôti Haricots verts Camembert Crêpe au chocolat	Chou blanc vinaigrette Merguez Semoule Emmental Compote de fruits	**Repas à thème Nouvel an chinois**	Salade de pâtes Filet de lieu aux amandes Purée de carottes Fromage Entremets au caramel beurre salé
Goûter	Barre pâtissière Compote de pommes	Crème caramel Pain et pâte à tartiner	Fromage blanc sucré Galette bretonne	Compote pomme-poire Petit Lu	Yaourt aromatisé Pain et confiture
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 07 au 11 février Centre de loisirs	Salade de riz Sauté de porc à l'andalouse Haricots beurre basquaise Fromage Mousse au caramel	Potage à la citrouille Quiche aux pommes de terre façon raclette Edam Ananas	Salade de crudités Saucisse grillée Lentilles Cantal jeune Yaourt aux fruits	Céleri au curry Emincé de bœuf à la texane Epinards à la béchamel Coulommiers Moelleux au chocolat	Salade de pâtes Sauté de volaille au chorizo et olives Carottes à la crème Petit suisse Banane au chocolat
Goûter	Pain et chocolat à croquer Yaourt nature sucré	Compote pomme-pêche Cake au chocolat	Chocolat chaud Pain et confiture	Yaourt aromatisé Choco BN	Compote pomme-framboise Donut's
	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 14 au 18 février Centre de loisirs	Salade de pois chiches et carottes Gratin de pommes de terre Salade verte Petit suisse Compote de fruits	Consommé parisienne * Sauté de porc aux épices douces Brocolis Emmental Gâteau au yaourt	Betteraves vinaigrette Poulet rôti Carottes braisées Fromage Riz au lait à la vanille	Pâté de campagne Filet de poisson sauce crevettes Coquillettes Tomme noire Poire	Salade de crudités Saucisse de volaille grillée Chou-fleur en gratin Brie Tarte aux pommes
Goûter	Crème au chocolat Galettes Saint Michel	Compote pomme-vanille Pain et pâte à tartiner	Liégeois à la vanille Brownies	Petit suisse Génoise à la fraise	Yaourt nature sucré Pain et miel
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 21 au 25 février	Rillettes Brandade de poisson Salade verte Yaourt Orange sanguine	Soupe de légumes Risotto aux petits légumes et lentilles Cantal Crème dessert au chocolat	Salade de blé au surimi Bœuf haché Petits pois Fromage Pomme	Salade d'endives au jambon Poisson pané Epinards à la crème Mimolette Gâteau au yaourt	Carottes râpées vinaigrette Cassoulet Camembert Entremets à la vanille
Goûter	Cake au chocolat Compote de fruits	Pain et fromage Compote pomme-banane	Pain et chocolat à croquer Crème caramel	Chocolat chaud Madeleine	Yaourt nature sucré Cigarettes russes

*Consommé parisienne : consommé de volaille, poireaux, pommes de terre

Label Rouge

Poisson frais

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

Produit issu de l'agriculture biologique

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

RESTAURAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Viandes françaises

Restaurant scolaire de Sainte-Maure-de-Touraine

Jeudi 03 février 2022

Repas à thème

Nouvel an chinois

Soupe de potiron et lait de coco

⋆⋆⋆

Sauté de porc au caramel

Riz cantonais

⋆⋆⋆

Fromage

⋆⋆⋆

Année du tigre

Tiger 虎

Salade de fruits aux litchis

Menus du restaurant de Sainte Maure de Touraine

Du 28 février au 25 mars 2022

	Lundi – Repas végétarien	Mardi – Mardi gras	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 28 février au 04 mars	Tarte au fromage Omelette paysanne Duo de légumes Fromage blanc Banane	Radis beurre Tajine de poulet Légumes couscous Sainte Maure de Touraine Beignet	Salade de crudités Emincé de bœuf à la Strogonoff Coquillettes Saint Paulin Compote de pommes	Carottes râpées au citron Filet de colin américaine Gratin de chou-fleur Fromage Flan pâtissier au chocolat	Soupe de légumes Pâtes à la bolognaise Camembert Kiwi
Goûter	Velouté aux fruits Galettes Saint Michel	Yaourt nature sucré Petit Lu	Petit suisse aromatisé Pain et pâte à tartiner	Compote pomme-pêche Pain et fromage à tartiner	Liégeois à la vanille Pain au chocolat
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 07 au 11 mars	Potage de légumes Petit salé Lentilles Yaourt Orange	Saucisson à l'ail Emincé de dinde au curry Céréales gourmandes Tomme blanche Salade de fruits frais	Œuf sauce cocktail Paupiette de veau aux champignons Petits pois Camembert Compote de fruits meringuée	Salade de riz Quiche épinards et chèvre Salade verte Edam Banane sauce chocolat	Salade verte aux lardons Dos de lieu à l'oseille Boulgour Fromage fondu Yaourt aromatisé
Goûter	Compote pomme-banane Pain et fromage	Chocolat chaud Palets bretons	Yaourt nature sucré Gâteau au chocolat	Compote pomme framboise Pain et confiture	Fromage blanc sucré Brownies
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 14 au 18 mars	Céleri rave Jambon grillé Pommes noisettes Fromage Yaourt aromatisé	Salade de crudités Nuggets végétariens Carottes sautées Fromage blanc Moelleux au citron	Rillettes de poisson Moussaka au bœuf Riz Gouda Duo de fruits	**Repas à thème Corse**	Salade de pommes de terre Filet de poisson au citron Brocolis vapeur Bûchette de lait mélangé Compote de fruits
Goûter	Crème dessert à la vanille Pain et confiture	Compote pomme-fraise Génoise au chocolat	Flan nappé au caramel Pain et pâte à tartiner	Compote de pommes Gâteau au yaourt	Velouté aux fruits Cigarettes russes
	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 21 au 25 mars	Crème de légumes Cuisse de poulet grillé Riz Yaourt Pomme	Salade de crudités Boudin blanc Purée de pommes de terre Fromage Banane	Chou blanc vinaigrette Quiche provençale Salade verte Brie Petits suisses aux fruits	Taboulé Cordon bleu Haricots verts Gouda Marbré	Salami Filet de colin sauce hollandaise Pâtes Saint Paulin Compote de fruits
Goûter	Chocolat chaud Sablés Saint Michel	Compote pomme-poire ChocoBN	Liégeois au chocolat Pain et confiture	Compote pomme-vanille Pain et pâte à tartiner	Fromage blanc nature sucré Croissant

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

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

Label Rouge

Poisson frais

Viandes françaises

Restaurant scolaire de Sainte-Maure-de-Touraine

Jeudi 17 mars 2022

Repas à thème

Corse

Betteraves parfumées
aux noisettes et basilic

⋆⋆⋆

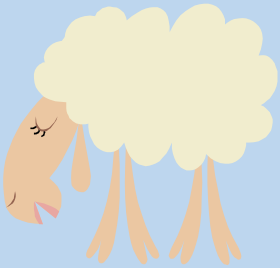
Sauté de dinde aux olives à la Corse
Macaronis

⋆⋆⋆

Fromage

⋆⋆⋆

Moelleux à la châtaigne



Menus du restaurant de Sainte Maure de Touraine

Du 28 mars au 24 avril 2022

Restauval

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 28 mars au 02 avril	Feuilleté au fromage Escalope de volaille à la normande Carottes persillées Petit suisse Compote de fruits	Salade de chou blanc Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule Mimolette Gâteau au caramel	Salade verte à l'emmental Rôti de porc charcutière Courgettes sautées Edam Crème au chocolat	Salade de maïs Raviolis Sainte Maure de Touraine Fruit de saison	Pizza Pavé de poisson au basilic Haricots verts Tomme blanche Pain perdu
Goûter	Novly vanille Pain et confiture	Cake au chocolat Yaourt aromatisé	Pain et fromage Compote de fruits	Compote pomme-framboise Gâteau à la fraise	Compote de pommes Génoise à l'abricot
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 avril	Légumes à la grecque Lasagnes à la bolognaise Salade verte Fromage Fromage blanc au sucre	Radis beurre Chili sin carne (haricots rouges, tomates et maïs) Riz Emmental Fruit de saison	Céleri râpé à l'orange Emincé de bœuf au jus Petits pois Fromage Entremets	**Repas de Printemps**	Quiche lorraine Filet de lieu meunière Epinards à la crème Fromage blanc Salade de fruits frais
Goûter	Compote pomme-vanille Pain et pâte à tartiner	Compote pomme-pêche Donut's	Yaourt aromatisé Choco BN	Compote de fruits Galettes bretonnes	Chocolat chaud Pain et confiture
	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 11 au 15 avril Centre de loisirs	Tomates et maïs Cuisse de poulet au thym Courgettes poêlées Fromage Entremets à la vanille	Betteraves mimosa Chipolatas Pommes de terre sautées Petit suisse Fruit de saison	Salade de crudités Parmentier de lentilles et patate douce Salade verte Fromage Petits suisses aromatisés	Salade niçoise Sauté de dinde au curry Haricots verts Fromage Marbré	Salade de chou blanc Thon basquaise Riz Brie Fruit de saison
Goûter	Compote de fruits Biscuits	Liégeois vanille Génoise au chocolat	Pain et chocolat à croquer Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré Pain et miel	Crème au chocolat Galettes Saint Michel
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 18 au 22 avril Centre de loisirs	Férié	Salade coleslaw* Rôti de porc à l'indienne Semoule Camembert Compote de fruits	Velouté Dubarry (chou-fleur) Emincé de bœuf bourguignon Pommes de terre vapeur Fromage fondu Fruit de saison	Salade de crudités Œufs à la florentine Epinards à la béchamel Cantal jeune Tarte au citron	Salade de pâtes au chorizo Lieu à la crème de ciboulette Carottes sautées Yaourt Fruit de saison
Goûter		Pain et chocolat à croquer Petit suisse aromatisé	Yaourt aromatisé Pain au chocolat	Yaourt nature sucré Cigarettes russes	Crème au chocolat Madeleine

* Salade coleslaw : carottes et chou râpés, mayonnaise

Label Rouge

Poisson frais

Produit issu de l'agriculture biologique

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

Viandes françaises

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

Restaurant scolaire
de Sainte-Maure-de-Touraine
Jeudi 07 avril 2022

Repas à thème
Pâques

Nid de carottes et œuf mimosa

⋆⋆⋆

Boulettes d'agneau au thym

Pommes duchesse

⋆⋆⋆

Fromage

⋆⋆⋆

Douceur chocolatée

Sainte-Maure de Touraine

Menus du restaurant de Sainte Maure de Touraine

Du 25 au 29 avril 2022

Restauval

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 25 au 29 avril	Pâté en croûte Sauté de dinde à la créole Gratin de blettes et pommes de terre Fromage Fruit de saison	Carottes râpées mimosa Gratin de pâtes à la tomate Gouda Compote de fruits	Betteraves vinaigrette Filet de julienne sauce citron Riz pilaf Brie Yaourt nature sucré	Concombre à la menthe Steak haché Haricots beurre Fromage Moelleux au chocolat	Salade de crudités Croque-Monsieur Salade verte Petit suisse Fruit de saison
Goûter	Compote pomme-banane Barre pâtissière	Velouté aux fruits Petit Lu	Compote pomme-framboise Gâteau au chocolat	Crème dessert au chocolat Biscuits	Compote de fruits Pain et fromage

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

Label Rouge
Poisson frais

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

Viandes françaises