





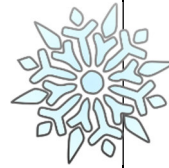










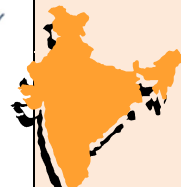





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 07 au 11 janvier	Steak haché sauce échalote  Coquillettes  Fromage Corbeille de fruits 	Emincé de volaille au curry Haricots verts Sainte Maure de Touraine Galette des rois à la framipane 		Paëlla poulet-chorizo  Petit suisse  Corbeille de fruits	Potage cultivateur Filet de poisson pané et citron Gratin de brocolis Moelleux au caramel
Semaine du 14 au 18 janvier	Cassoulet  Brie Kiwi	Chou rouge aux pommes et emmental  Filet de dinde sauce moutarde  Potatoes Compote multi fruits	Bienvenue chez les Jolipré! 	Potage Dubarry (chou-fleur) Emincé de bœuf sauce barbecue  Pâtes Corbeille de fruits	Pizza reine Filet de colin à la vanille  Chou-fleur à la béchamel Duo de compote de pommes et fromage blanc
Semaine du 21 au 25 janvier	Potage de légumes  Croissant au jambon et emmental Salade verte Corbeille de fruits	Salade de blé  Fricassée de volaille au thym Haricots beurre Petits suisses aux fruits		Sauté de veau à la paysanne  Petits pois Petit suisse Corbeille de fruits	Salade de mâche aux lardons et chèvre Filet de poisson  Purée de céleri Flan nappé au caramel
Semaine du 28 janvier au 1^{er} février	Feuilleté au fromage Steak haché de veau sauce normande  Duo de légumes Corbeille de fruits	Repas à thème L'Inde 	Tagliatelles au saumon 	Chou blanc au curry et mimolette Mousse à la vanille	Rôti de porc  Fondue de poireaux et pommes de terre Fromage Crêpe au chocolat 

Menus du restaurant scolaire du Couvent



Mardi 29 janvier 2019



Repas à thème

L'Inde



Velouté de carottes et potiron thaï

☆☆☆

Sauté de dinde korma

Riz aux abricots secs

☆☆☆

Lassi à la banane

(milkshake indien)

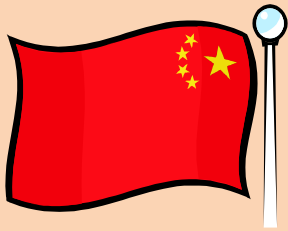


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 février	Salade de crudités Sauté de veau sauce camembert Salsifis braisés Semoule au lait au caramel	Repas à thème Nouvel an Chinois 豬		Emincé de bœuf au paprika Potatoes Emmental Compote de fruits	Pâtes aux lardons Filet de poisson à la nantaise Carottes à la crème Corbeille de fruits
			Vacances scolaires		
Semaine du 11 au 15 février			Vacances scolaires		
			Vacances scolaires		
Semaine du 18 au 22 février			Vacances scolaires		
			Vacances scolaires		
Semaine du 25 février au 1 ^{er} mars	Carottes râpées vinaigrette Sauté de porc aux épices Pâtes Camembert Entremets au caramel et beurre salé	Soupe de légumes Joue de porc bourguignonne Haricots verts Cantal Crème dessert au chocolat		Rillettes Brandade de poisson Salade verte Yaourt Orange sanguine	Salade d'endives au jambon Emincé de volaille sauce poulette Jardinière de légumes Fromage Gâteau au yaourt

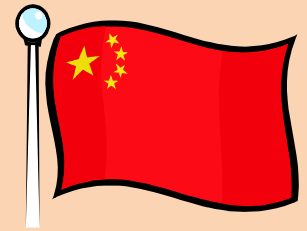
Restaurant scolaire du Couvent



Mardi 05 février 2019



*Repas à thème
Nouvel an chinois*



豬

Sauté de porc au caramel



Riz cantonnais

☆☆☆

祿







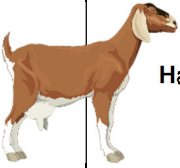




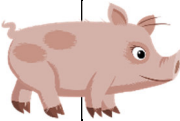




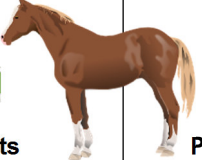
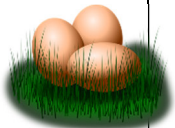


Fromage

☆☆☆

Salade de litchis et ananas

福

	Lundi	Mardi – Mardi gras	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 mars	Tarte au fromage Omelette espagnole Poêlée de légumes Fromage blanc Corbeille de fruits	Radis beurre Tajine de poulet  Légumes couscous Sainte Maure de Touraine Beignet 		Carottes râpées au citron  Filet de colin américaine Gratin de brocolis Fromage Riz au lait au caramel	Repas à thème La Savoie 
Semaine du 11 au 15 mars	Potage de légumes Petit salé Lentilles Yaourt Corbeille de fruits 	Salade Lapérouse * Poulet rôti au jus  Chou-fleur Fromage Entremets à la vanille		Salade de pâtes à l'italienne Emincé de bœuf au paprika  Haricots verts persillés Edam Banane sauce chocolat	Salade d'avocat Pavé de saumon à l'oseille  Boulgour Fromage fondu Compote de fruits meringuée
Semaine du 18 au 22 mars	Céleri rave Jambon grillé  Potatoes Fromage blanc Corbeille de fruits	Salade de crudités Colombo de veau  Carottes sautées Fromage Moelleux au citron 		Saucisson à l'ail Emincé de dinde au curry Céréales gourmandes  Tomme blanche Salade de fruits frais	Taboulé Filet de poisson au citron  Brocolis vapeur Bûchette de lait mélangé Pot de crème catalane
Semaine du 25 au 29 mars	Soupe à l'oignon et croûtons Cuisse de poulet grillé  Riz Yaourt  Corbeille de fruits 	Chou blanc vinaigrette Quiche provençale au thon Salade verte Brie Petits suisses aux fruits		Salade de pâtes Emincé de bœuf au paprika Haricots verts Gouda Corbeille de fruits	Carottes râpées vinaigrette Filet de colin sauce hollandaise Pâtes Saint Paulin Compote de fruits

* Salade Lapérouse : tomates, jambon, haricots verts, oignon



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

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN

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

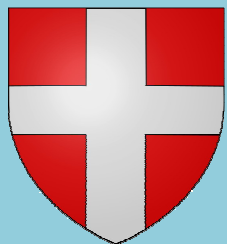


Viandes françaises

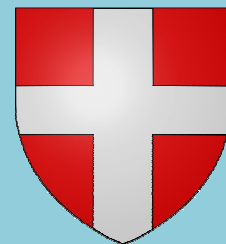
Restaurant scolaire du Couvent



Vendredi 08 mars 2019



*Repas à thème
La Savoie*

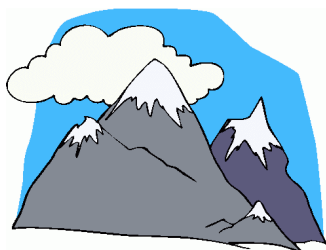


Salade montagnarde



(pomme, noix, jambon cru, mesclun de salade)

☆☆☆



Tartiflette

Salade verte



☆☆☆


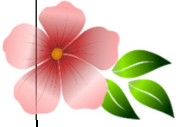









Fromage frais à la myrtille

☆☆☆



Gâteau de Savoie



Semaine du 1 ^{er} au 05 avril	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Légumes à la grecque Lasagnes à la bolognaise  Salade verte Fromage Faisselle au sucre	Feuilleté au fromage Curry d'agneau Carottes persillées Petit suisse Corbeille de fruits			Repas à thème Le Printemps 
Semaine du 08 au 12 avril Centre de loisirs	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
					
Semaine du 15 au 19 avril Centre de loisirs	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
					
Semaine du 22 au 26 avril	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Férié 	Salade de crudités Emincé de dinde à l'indienne Semoule madras Fromage Entremets à la vanille		 Salade de crudités Œufs à la florentine Epinards à la béchamel Cantal jeune Flan au chocolat	Tomates et maïs Saumon  à la crème de ciboulette Chou-fleur persillé Camembert  Panna cotta et coulis de fruits rouges

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon



Enseignement
Catholique

Restaurant scolaire du Couvent

Jeudi 04 avril 2019

Repas de Printemps



Nid de carottes et œuf dur

Parmentier de canard

Salade verte

Sainte Maure de Touraine

Mousse aux deux chocolats

