
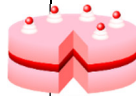
























	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 septembre	Salade de maïs Steak haché  Frites Fromage fondu Glace	Melon Jambon blanc Pâtes  Camembert Tarte au chocolat		Salade de tomates Filet de lieu gratiné  Bouquetière de légumes Fromage Compote de fruits	Salade de riz niçoise Emincé de bœuf à la tomate  Flan de carottes Fromage blanc Corbeille de fruits 
Semaine du 10 au 14 septembre	Pastèque Emincé de bœuf au paprika  Pommes de terre vapeur Tomme noire Compote de fruits 	Quiche lorraine Escalope de volaille au romarin  Ratatouille Yaourt Corbeille de fruits		Salade de tomates Sauté de porc  Chou-fleur  Fromage Clafoutis aux fruits	Concombre à la crème Filet de poisson du marché à la tomate  Boulgour  Coulommiers Corbeille de fruits
Semaine du 17 au 21 septembre	Taboulé Escalope de dinde à la normande  Carottes Fromage Raisin	Carottes râpées vinaigrette  Emincé de bœuf bourguignon  Haricots beurre à la tomate Gouda Tarte aux pommes 		Betteraves vinaigrette Filet de loup aux épices Gratin dauphinois Pont l'Evêque  Corbeille de fruits	Salade de pâtes au surimi Cuisse de poulet aux herbes  Epinards au beurre Montboissier Fromage blanc au miel
Semaine du 24 au 28 septembre	Tomates vinaigrette Filet de poisson à la provençale  Pépinettes aux petits légumes Morbier Compote pomme-banane	Repas à thème Les Etats-Unis 		Radis beurre Emincé de bœuf  Carottes à la coriandre Fromage blanc Flan pâtissier 	Melon Saucisse au Montlouis  Purée de pommes de terre Bûche de chèvre Yaourt 

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

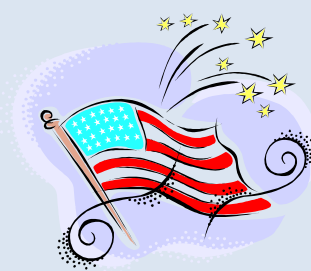
Restaurant de l'école scolaire du Couvent



Mardi 25 septembre 2018



Repas à thème Les Etats-Unis



*Hamburger maison
Pommes de terre wedges*



☆☆☆







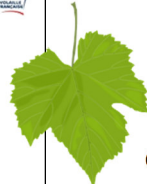












Fromage

☆☆☆

Brownies



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1 ^{er} au 05 octobre	Pâté de campagne Hachis Parmentier Salade verte Fromage blanc Banane	Salade verte, pommes et lardons Escalope de volaille milanaise Poêlée automnale Camembert Fondant aux pommes		Duo tomates et maïs Côte de porc grillée Riz Emmental Pot de crème au caramel	Salade de pâtes Blanquette de poisson aux fruits de mer Brocolis Fromage Corbeille de fruits
	Semaine du goût : Les herbes du jardin				
Semaine du 08 au 12 octobre	Courgettes marinées Sauté de porc Risotto de blé à la chlorophylle d'herbes Fromage Compote pomme-fraise	Moelleux à l'estragon et oseille, coulis de tomate Rôti de bœuf Carottes vapeur Yaourt Corbeille de fruits		Salade de pâtes à la tomate Aiguillettes de poulet, crème de basilic et menthe poivrée Chou-fleur Fromage Orange	Feuilleté au jambon Filet de dorade au persil Purée de potiron Fromage Mousse au chocolat blanc parfumée à la marjolaine, biscuit au thé matcha
	Semaine du 15 au 19 octobre	Macédoine de légumes Filet de poisson au citron Coquillettes Fromage Corbeille de fruits	Quiche aux poireaux Escalope de porc grillée Haricots verts Saint Paulin Moelleux au caramel		Jeudi – Le Grand Repas Butternut façon crumble aux saveurs d'automne Chou à l'effiloché de volaille à la chinonaise Faisselle au coulis d'herbes fraîches et crostini Douceur aux châtaignes et citron confit

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 05 au 09 novembre	Toast de chèvre chaud Emincé de bœuf aux olives  Purée de pommes de terre Yaourt  Clémentines	Salade verte au maïs Chipolatas Gratin de blettes Edam Riz au lait au chocolat 		Salade paysanne <small>(salade, tomates, pommes de terre, lardons)</small> Escalope de dinde grillée aux herbes  Haricots beurre Mimolette Compote de fruits 	Velouté de tomates Filet de colin aux cinq baies  Blé au jus Camembert Corbeille de fruits
Semaine du 12 au 16 novembre	Velouté de poireaux Poulet aux épices Frites Petit suisse Corbeille de fruits 	Carottes râpées vinaigrette  Rôti de porc cuit au lait  Brocolis Emmental Flan antillais		Velouté de petits pois à la menthe Saumon sauce hollandaise  Céréales gourmandes Fromage Corbeille de fruits 	Betteraves vinaigrette Sauté de dinde aux épices  Purée de potiron Brie Mousse au chocolat
Semaine du 19 au 23 novembre	Crêpe au fromage Emincé de volaille au curry  Chou-fleur persillé Fromage Corbeille de fruits	Pomelos Tartiflette Salade verte Yaourt Compote pomme-poire 		Salade verte et jambon Filet de julienne au citron Epinards au jus Cantal Tiramisu au chocolat 	Salade italienne <small>(pâtes, tomates, thon, mozzarella, basilic)</small> Emincé de bœuf  Carottes braisées  Tomme blanche Mandarine



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 Rochecorbion



Viandes françaises

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 26 au 30 novembre	<p>Scarole au thon Emincé de porc à l'andalouse  Lentilles  Sainte Maure de Touraine Compote de pommes</p>	<p>Repas à thème Les Vendanges</p> 		<p>Salade coleslaw (carottes et chou blanc, mayonnaise) Emincé de bœuf à la forestière  Bouquetière de légumes Saint Paulin Crème dessert au chocolat</p>	<p>Potage tomates-vermicelle Brandade de poisson  Salade mêlée Petit suisse Kiwi</p>
Semaine du 03 au 07 décembre	<p>Saucisson sec Poule au pot  Riz pilaf Cantal jeune Corbeille de fruits</p>	<p>Salade de champignons Escalope de porc au curry  Gratin de céleri et pommes de terre Coulommiers Flan pâtissier</p>		<p>Potage au potiron Œufs durs sauce aurore Epinards sautés Emmental Beignet </p>	<p>Salade d'avocat Colin à l'armoricaine  Pommes de terre vapeur Fromage Entremets à la vanille</p>
Semaine du 10 au 14 décembre	<p>Velouté Dubarry (chou-fleur) Emincé de dinde à l'orientale Frites Saint Paulin Corbeille de fruits </p>	<p>Carottes râpées au citron  Escalope de porc grillée Haricots verts Camembert Gâteau de semoule</p>		<p>Céleri rémoulade Poisson du marché  Riz Fromage Compote pomme-banane</p>	<p>Betteraves vinaigrette Steak haché sauce tomate Coquillettes Petit suisse Corbeille de fruits</p>
Semaine du 17 au 21 décembre	<p>Salade de haricots verts Jambon grillé  Pâtes Fromage blanc Ananas</p>	<p>Potage de légumes Emincé de bœuf bourguignon Céréales gourmandes  Brie Petits suisses aromatisés</p>		<p>Salade de crudités Filet de poisson Purée de légumes Fromage Compote de fruits</p>	<p>Repas de fin d'année</p> 



Enseignement
Catholique

Restaurant de l'école scolaire du Couvent

Mardi 27 novembre 2018

Restauval



Repas à thème
Les vendanges



Salade automnale
(carottes, noix, pommes fruit)

☆☆☆

Ericassée de volaille aux raisins

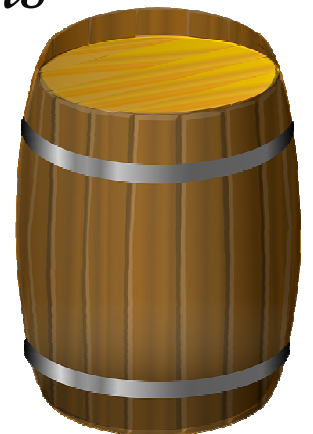
Purée de potiron

☆☆☆



Fromage

☆☆☆



Gâteau aux pommes du vendangeur

