

	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	Salade du Chef* Emincé de bœuf Petits pois Crumble aux fruits	Paëlla poulet-chorizo Petit suisse Corbeille de fruits	Potage cultivateur Filet de poisson pané et citron Gratin de brocolis Moelleux au caramel
Goûter	Liégeois à la vanille Petit Lu	Velouté aux fruits Gallettes Saint Michel	Yaourt nature sucré Gâteau au chocolat	Compote de fruits Pain et pâte à tartiner	Compote pomme-pêche Pain et fromage à tartiner
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 14 au 18 janvier	Cassoulet Brie Kiwi	Chou rouge aux pommes et emmental Filet de dinde sauce moutarde Frites Compote multi fruits	Omelette au jambon Salade verte Yaourt Brownies	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
Goûter	Yaourt nature sucré Pain et confiture	Compote pomme-framboise Pain et miel	Crème dessert au chocolat Petit fourré à l'abricot	Fromage blanc sucré Gâteau au chocolat	Velouté aux fruits Cigarettes russes
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
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	Escalope de volaille à la tomate Lentilles Sainte Maure de Touraine Mousse au chocolat	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
Goûter	Flan nappé au caramel Pain et pâte à tartiner	Compote de pommes Roulé au chocolat	Crème dessert à la vanille Pain et confiture	Yaourt aux fruits Gâteau au chocolat	Compote pomme-banane Gâteau à la fraise
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Chandeleur
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	Blanquette de veau Semoule Emmental Corbeille de fruits	Chou blanc au curry et mimolette Tagliatelles au saumon Mousse à la vanille	Rôti de porc Fondue de poireaux et pommes de terre Fromage Crêpe au chocolat
Goûter	Liégeois au chocolat Pain et confiture	Compote de fruits Pain et pâte à tartiner	Fromage blanc nature sucré Madeleine	Compote pomme-poire Choco BN	Yaourt aromatisé Sablés Saint Michel

* Salade du Chef : salade mêlée, emmental, jambon, vinaigrette

Label Rouge

Poisson français



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

Restaurant de l'école maternelle Charles Perrault



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 	Bouillon de volaille vermicelle Pizza jambon-fromage Salade verte Compote de fruits	Emincé de bœuf au paprika Frites Emmental Compote de fruits	Pâtes aux lardons Filet de poisson à la nantaise Carottes à la crème Corbeille de fruits
Goûter	Cake à la vanille Compote de pommes	Crème caramel Pain et pâte à tartiner	Fromage blanc sucré Galette bretonne	Compote pomme-ramboise Gâteau à la fraise	Banane Pain et confiture
Semaine du 11 au 15 février Centre de loisirs	Salade de riz Sauté de dinde aux olives Haricots beurre basquaise Fromage Mousse au caramel	Potage à la citrouille Choucroute alsacienne Pommes de terre vapeur Edam Corbeille de fruits	Salade d'avocat Saucisses grillées Lentilles Cantal jeune Yaourt aux fruits Velouté aux fruits Pain et confiture	Salade coleslaw * Emincé de bœuf à la texane Epinards à la béchamel Coulommiers Moelleux au chocolat	Salade verte aux croûtons Filet de lieu aux amandes Semoule Petit suisse Pomme
Goûter	Pain et chocolat à croquer Yaourt nature sucré	Compote pomme-pêche Cake au chocolat		Yaourt aromatisé Fourré à la vanille	Compote pomme-poire Roulé à l'abricot
Semaine du 18 au 22 février Centre de loisirs	Tartiflette Salade verte Petit suisse Compote de fruits	Salade cocktail * Sauté de porc à l'aigre douce Jardinière de légumes Emmental Corbeille de fruits	Duo brocolis – chou-fleur Rôti de veau Carottes braisées Fromage Semoule au lait à la vanille	Consommé parisienne * Filet de poisson sauce crevettes Pépinettes Tomme noire Corbeille de fruits	Salade de champignons Saucisse de volaille grillée Chou-fleur en gratin Sainte Maure de Touraine Eclair au chocolat
Goûter	Crème au chocolat Galettes Saint Michel	Compote pomme-vanille Pain et pâte à tartiner	Liégeois à la vanille Roulé au chocolat	Compote pomme-banane Gâteau à la fraise	Yaourt nature sucré Pain et miel
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	Salade de blé au surimi Bœuf haché Petits pois – carottes Fromage Corbeille de fruits	Rillettes Brandade de poisson Salade verte Yaourt Orange sanguine	Salade d'endives au jambon Emincé de volaille sauce poulet Jardinière de légumes Fromage Gâteau au yaourt
Goûter	Cake au chocolat Yaourt aromatisé	Pain et fromage Compote pomme-banane	Pain et chocolat à croquer Banane	Yaourt nature sucré Cigarettes russes	Compote de pommes Madeleine

*Salade coleslaw : carottes et chou blanc râpés, mayonnaise

Restaurant de l'école maternelle Charles Perrault



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

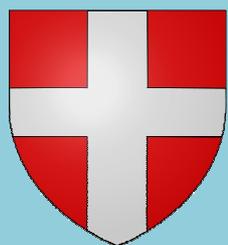
	Lundi	Mardi – Mardi gras	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 mars	Tarte au fromage Omelette espagnole Poêlée de légumes Fromage blanc Corbeille de fruits	Radis beurre Tajine de poulet Légumes couscous Sainte Maure de Touraine Beignet	Salade de crudités Emincé de bœuf à la Stroganoff Coquillettes Saint Paulin Compote de pommes	Carottes râpées au citron Filet de colin américaine Gratin de brocolis Fromage Riz au lait au caramel	Repas à thème <i>La Savoie</i>
Goûter	Velouté aux fruits Galette Saint Michel	Yaourt nature sucré Gâteau au chocolat	Banane Pain et pâte à tartiner	Compote pomme-pêche Pain et fromage à tartiner	Liégeois à la vanille Petit Lu
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
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	Œuf sauce cocktail Paupiette de veau aux champignons Petits pois Camembert Yaourt aromatisé	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 Boullgour Fromage fondu Compote de fruits meringuée
Goûter	Crème dessert au chocolat Pain et miel	Compote pomme-banane Gâteau à la fraise	Compote pomme framboise Gâteau au chocolat	Yaourt nature sucré Pain et confiture	Fromage blanc sucré Petit fourré à l'abricot
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 18 au 22 mars	Céleri rave Jambon grillé Frites Fromage blanc Corbeille de fruits	Salade de crudités Colombo de veau Carottes sautées Fromage Moelleux au citron	Rillettes de poisson Moussaka au bœuf Riz Gouda Duo de fruits	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
Goûter	Crème dessert à la vanille Pain et confiture	Compote pomme-fraise Roulé au chocolat	Flan nappé au caramel Pain et pâte à tartiner	Velouté aux fruits Cigarettes russes	Compote de pommes Gâteau au yaourt
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
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 marina * Rôti de porc Duo poireaux et pommes de terre Fromage Mousse au chocolat	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
Goûter	Yaourt aromatisé Sablés Saint Michel	Compote pomme-poire ChocoBN	Liégeois au chocolat Pain et confiture	Banane Pain et pâte à tartiner	Fromage blanc nature sucré Madeleine

* Salade Lapérouse : tomates, jambon, haricots verts, oignon
* Salade marina : carottes, betteraves, pommes fruit

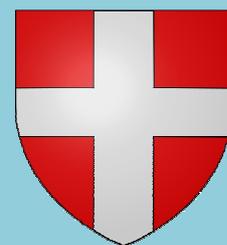
Restaurant de l'école maternelle Charles Perrault



Vendredi 08 mars 2019



Repas à thème
La Savoie

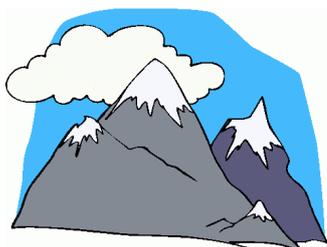


Salade montagnarde



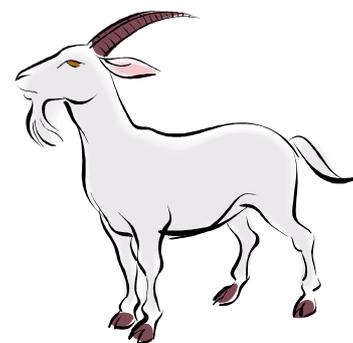
(pomme, noix, jambon cru, mesclun de salade)

☆☆☆



Tartiflette

Salade verte



☆☆☆

Fromage frais à la myrtille

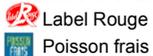
☆☆☆

Gâteau de Savoie



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1^{er} au 05 avril	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	Salade à l'emmental Rôti de porc charcutière Brocolis persillés Edam Cake au citron	Repas à thème Le Printemps	Pizza Pavé de poisson au basilic Haricots verts Tomme blanche Corbeille de fruits
Goûter	Cake au chocolat Compote de pommes	Novly vanille Pain et confiture	Pain et fromage Compote pomme-banane	Compote de fruits Galettes bretonnes	Compote pomme-framboise Gâteau à la fraise
Semaine du 08 au 12 avril Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade composée Escalope de dinde normande Flageolets Fromage Petits suisses aromatisés	Salade de maïs Emincé de bœuf au jus Frites Fromage Salade de fruits frais	Céleri râpé à l'orange Escalope de porc grillée Purée de légumes Fromage blanc Marbré	Quiche lorraine Filet de lieu meunière Epinards à la crème Yaourt Corbeille de fruits	Concombre vinaigrette Hachis Parmentier Salade verte Fromage Compote pomme-poire
Goûter	Pain et chocolat à croquer Yaourt nature sucré	Banane Roulé à l'abricot	Yaourt aromatisé Fourré à la vanille	Compote pomme-pêche Cake au chocolat	Velouté aux fruits Pain et confiture
Semaine du 15 au 19 avril Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade au surimi Emincé de porc au miel Flan de légumes Gouda Semoule au lait au chocolat	Radis beurre Couscous Semoule et ses légumes Morbier Corbeille de fruits	Betteraves mimosa Chipolatas Pommes de terre sautées Petit suisse Corbeille de fruits	Salade niçoise Emincé de bœuf en goulasch Haricots verts Fromage Crumble aux fruits	Salade de chou blanc Thon basquaise Pâtes Brie Corbeille de fruits
Goûter	Banane Gâteau à la fraise	Compote pomme-vanille Pain et pâte à tartiner	Liégeois vanille Roulé au chocolat	Yaourt nature sucré Pain et miel	Crème au chocolat Galettes Saint Michel
Semaine du 22 au 26 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Férieré	Salade de crudités Emincé de dinde à l'indienne Semoule madras Fromage Entremets à la vanille	Velouté Dubarry (chou-fleur) Emincé de bœuf bourguignon Pommes de terre vapeur Fromage fondu Corbeille de fruits	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
Goûter		Pain et chocolat à croquer Banane	Yaourt aromatisé Cake à la vanille	Yaourt nature sucré Cigarettes russes	Crème au chocolat Madeleine

* Salade orientale : tomates, germes de soja, chou blanc



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

Repas de Printemps



Nid de carottes et œuf dur

Parmentier de canard

Salade verte

Sainte Maure de Touraine

Mousse aux deux chocolats

