

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 08 au 12 janvier	Potage Crécy (carottes) Steak haché sauce échalote Coquillettes Sainte Maure de Touraine Corbeille de fruits	Rillettes de sardines Emincé de volaille au curry Julienne de légumes Fromage Galette des rois à la frangipane	Salade du Chef * Emincé de bœuf Petits pois Morbier Crumble aux fruits	Poireaux vinaigrette Paëlla poulet-chorizo Petit suisse Corbeille de fruits	Salade verte et émincé de jambon de pays Filet de poisson pané et citron Gratin de brocolis Edam Semoule au lait au caramel
Goûter	Liégeois à la vanille Petit Lu	Velouté aux fruits Galette Saint Michel	Yaourt nature sucré Gâteau au chocolat	Compote de fruits Pain et pâte à tartiner	Compote pomme-pêche Pain et fromage à tartiner
Semaine du 15 au 19 janvier	Potage cultivateur Cassoulet Brie Kiwi	Salade de cœurs de palmier Omelette au jambon Salade verte Fromage blanc Brownies	Terrine de campagne et cornichon Sauté de veau à la paysanne Semoule Fromage Corbeille de fruits	Chou rouge aux pommes Filet de dinde sauce moutarde Pommes noisettes Fromage fondu Compote multi fruits	Salade de mâche aux lardons et croûtons Filet de poisson Purée de céleri Tomme blanche Flan nappé au caramel
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	Compote pomme-banane Gâteau à la fraise
Semaine du 22 au 26 janvier	Potage de légumes Croissant au jambon Salade verte Petit suisse Corbeille de fruits	Repas à thème Les Antilles	Mesclun de salade au thon Escalope de volaille à la tomate Lentilles Sainte Maure de Touraine Poire au caramel beurre salé	Salade d'avocat sauce cocktail Emincé de bœuf sauce barbecue Petits pois Saint Paulin Flan pâtissier	Pizza reine Filet de colin à la vanille Chou-fleur persillés Tomme noire Corbeille de fruits
Goûter	Flan nappé au caramel Pain et pâte à tartiner	Compote de pommes Roulé au chocolat	Crème dessert à la vanille Pain et confiture	Compote pomme-fraise Gâteau au yaourt	Velouté aux fruits Cigarettes russes
Semaine du 29 janvier au 02 février	Terrine de poisson Blanquette de veau Riz Emmental Corbeille de fruits	Chou blanc au curry Tagliatelles au saumon Gouda Mousse à la vanille	Feuilleté au fromage Steak haché de veau sauce normande Carottes Yaourt Corbeille de fruits	Salade de blé au thon Sauté de porc Haricots beurre Tomme noire Petits suisses aux fruits	Vendredi – Chandeleur Céleri râpé Fricassée de volaille au thym Fondue de poireaux Fromage Crêpe au chocolat
Goûter	Fromage blanc nature sucré Madeleine	Compote de fruits Pain et pâte à tartiner	Liégeois au chocolat Pain et confiture	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

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



Viandes françaises



Restaurant de l'école primaire Voltaire

Mardi 23 janvier 2018



Repas à thème
Les Antilles



Chiffonnade de salade, ananas,
crevettes et curry

☆☆☆



Rougail saucisse

Riz

☆☆☆

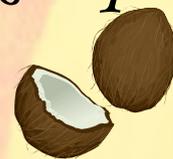


Fromage

☆☆☆



Fromage blanc au coulis exotique



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine du 05 au 09 février	Carottes râpées vinaigrette Sauté de porc à l'aigre douce Pâtes Camembert Entremets au chocolat	Bouillon de volaille vermicelle Emincé de bœuf au paprika Pommes noisettes Emmental Corbeille de fruits	Salade de chou-fleur Pizza jambon-fromage Salade verte Tomme blanche Compote de fruits	Salade d'endives au jambon Emincé de volaille sauce poulette Jardinière de légumes Fromage Pâtisserie	Pâtes au surimi Filet de poisson à la nantaise Purée d'épinards Petit suisse Corbeille de fruits	
Goûter	Cake au chocolat Compote de pommes	Crème caramel Pain et pâte à tartiner	Fromage blanc sucré Galette bretonne	Compote pomme-framboise Gâteau à la fraise	Banane Pain et confiture	
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Mardi gras</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>	
Semaine du 12 au 16 février	Salade coleslaw * Sauté de veau sauce camembert Salsifis braisés Brie Semoule au lait au caramel	Soupe de légumes Joue de porc au miel Haricots verts Cantal Beignet	Salade de blé au surimi Bœuf haché Petits pois – carottes Fromage Corbeille de fruits	Rillettes Brandade de poisson Salade verte Yaourt Orange sanguine	Repas à thème Nouvel an Chinois	
Goûter	Compote pomme-poire Roulé à l'abricot	Yaourt aromatisé Fourré à la vanille	Velouté aux fruits Pain et confiture	Compote pomme-pêche Cake au chocolat	Pain et chocolat à croquer Yaourt nature sucré	
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>	
Semaine du 19 au 23 février	Velouté Dubarry (chou-fleur) Spaghettis à la bolognaise Gouda Corbeille de fruits	Radis beurre Tajine de poulet Légumes couscous Sainte Maure de Touraine Crème dessert au chocolat	Salade de crudités Emincé de bœuf à la Stroganoff Coquillettes Saint Paulin Compote de pommes	Tarte au fromage Omelette espagnole Poêlée de légumes Fromage blanc Corbeille de fruits	Carottes râpées au citron Filet de colin américaine Haricots verts persillés Fromage Riz au lait	
Goûter	Crème au chocolat Gallettes Saint Michel	Compote pomme-vanille Pain et pâte à tartiner	Liégeois à la vanille Roulé au chocolat	Yaourt nature sucré Pain et miel	Compote pomme-banane Gâteau à la fraise	
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>	
Semaine du 26 février au 02 mars Centre de loisirs	Salade verte aux croûtons Sauté de dinde aux olives Semoule Petit suisse Pomme	Salade de chou blanc Emincé de bœuf à la texane Epinards en gratin Coulommiers Moelleux au chocolat	Salade d'avocat Saucisses grillées Lentilles Cantal jeune Yaourt aux fruits	Potage à la citrouille Choucroute alsacienne Pommes de terre vapeur Edam Corbeille de fruits	Salade de pâtes Filet de lieu aux amandes Haricots beurre basquaise Fromage Mousse au caramel	
Goûter	Yaourt aromatisé Cake à la vanille	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 primaire Voltaire



Vendredi 16 février 2018



*Repas à thème
Nouvel an chinois*



Salade chinoise

(carottes, soja, chou chinois, crevettes)

☆☆☆



福

Sauté de poulet tandoori

Riz cantonnais

☆☆☆

Fromage

☆☆☆

祿



Salade de fruits exotiques

Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 05 au 09 mars Centre de loisirs	Chou rouge vinaigrette Tartiflette Salade verte Petit suisse Compote de fruits	Salade cocktail * Sauté de porc aigre doux Jardinière de légumes Emmental Corbeille de fruits	Duo brocolis – chou-fleur Rôti de veau Carottes braisées Fromage Semoule au lait à la vanille	Salade de champignons Saucisse de volaille grillée Endives en gratin Sainte Maure de Touraine Eclair au chocolat	Consommé parisienne * Filet de poisson sauce crevettes Pépinettes Tomme noire Corbeille de fruits
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
du 12 au 16 mars	Salade de pâtes à l'italienne Emincé de bœuf aux olives Haricots verts persillés Edam Banane sauce chocolat	Salade Lapérouse * Poulet rôti au jus Chou-fleur Fromage Clafoutis aux fruits	Œuf sauce cocktail Paupiette de veau aux champignons Petits pois Camembert Corbeille de fruits	Potage de légumes Petit salé Lentilles Yaourt Corbeille de fruits	Salade d'avocat Pavé de saumon à l'oseille Boulgour Fromage fondu Compote de fruits meringuée
Goûter	Compote pomme framboise Gâteau au chocolat	Compote pomme-banane Gâteau à la fraise	Yaourt nature sucré Pain et confiture	Crème dessert au chocolat Pain et miel	Fromage blanc sucré Petit fourré à l'abricot
du 19 au 23 mars	Céleri rave Jambon grillé Pommes noisettes 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
du 26 au 30 mars	Carottes râpées vinaigrette Cuisse de poulet grillé Pâtes Saint Paulin Compote 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 Salade de fruits	Repas à thème Le Printemps	
Goûter	Fromage blanc nature sucré Madeleine	Compote pomme-poire ChocoBN	Liégeois au chocolat Pain et confiture	Banane Pain et pâte à tartiner	Soupe à l'oignon et croûtons Filet de colin sauce hollandaise Riz créole Yaourt Corbeille de fruits Yaourt aromatisé Sablés Saint Michel

* Salade cocktail : pommes de terre, tomates, œufs, maïs, sauce cocktail
 * Consommé parisienne : consommé de volaille, poireaux, pommes de terre
 * Salade Lapérouse : tomates, jambon, haricots verts, oignon
 * Salade marina : carottes, betteraves, pommes fruit

Restaurant de l'école primaire Voltaire

Vendredi 30 mars 2018

Repas de Printemps



Salade fraîcheur et œuf

*Sauté de veau printanier
et ses légumes*

Fromage

Moelleux surprise



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 avril	Férié	Feuilleté au fromage Curry d'agneau Carottes persillées Petit suisse Corbeille de fruits	Légumes à la grecque Hachis Parmentier Salade verte Sainte Maure de Touraine Faisselle au sucre	 Salade à l'emmental Couscous Semoule et ses légumes Morbier Corbeille de fruits	Salade orientale * Pavé de poisson au basilic Salsifis Tomme blanche Tarte au chocolat
Goûter		Novly vanille Pain et confiture	Cake au chocolat Compote de pommes	Compote de fruits Galettes bretonnes	Compote pomme-framboise Gâteau à la fraise
Semaine du 09 au 13 avril	Céleri râpé à l'orange Escalope de porc grillée Purée de légumes Fromage blanc Corbeille de fruits	Crudités variées Œufs à la florentine Epinards Cantal jeune Flan au chocolat	Salade composée Escalope de dinde normande Flageolets Fromage Compote de fruits	Salade de maïs Emincé de bœuf au jus Pommes noisettes Fromage Salade de fruits	Tomates et cœurs de palmier Saumon à la crème de ciboulette Chou-fleur persillé Camembert Panna cotta et coulis de fruits rouges
Goûter	Yaourt aromatisé Fourré à la vanille	Banane Roulé à l'abricot	Pain et chocolat à croquer Yaourt nature sucré	Velouté aux fruits Pain et confiture	Compote pomme-pêche Cake au chocolat
Semaine du 16 au 20 avril	Salade au comté Emincé de porc au miel Flan de légumes Gouda Semoule au chocolat	<i>Repas à thème Médiéval</i>	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 Céréales gourmandes 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 23 au 27 avril	Velouté Dubarry (chou-fleur) Emincé de bœuf bourguignon Pommes de terre vapeur Fromage fondu Corbeille de fruits	Radis beurre Rôti de porc charcutière Brocolis persillés Edam Brownies	Salade de crudités Emincé de dinde à l'indienne Semoule madras Camembert Entremets à la vanille	Jeudi – Centre de loisirs Concombre vinaigrette Lasagnes à la bolognaise Salade verte Fromage Compote pomme-poire	Vendredi – Centre de loisirs Quiche lorraine Filet de lieu meunière Epinards à la crème Yaourt Corbeille de fruits
Goûter	Yaourt aromatisé Cake à la vanille	Pain et fromage Compote pomme-banane	Pain et chocolat à croquer Banane	Yaourt nature sucré Cigarettes russes	Crème au chocolat Madeleine

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

Restaurant de l'école primaire Voltaire

Mardi 17 avril 2018



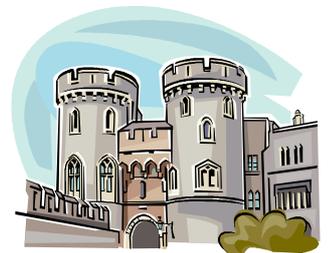
*Repas à thème
Médiéval*



*Méli-mélo de salade
aux croûtons aillés*

☆☆☆

*Sot l'y laisse de volaille
aux herbes du jardin*



Carottes au cumin et à l'huile d'olive

☆☆☆

Fromage blanc au miel

☆☆☆

Tarte au sucre

