










Semaine du 23 au 27 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Taboulé Emincé de porc au jus Petits pois Edam Fruit de saison	Pâté de campagne Steak haché Purée de pommes de terre Mimolette Kiwi	Riz, tomates et maïs Emincé de dinde à la crème Haricots verts Camembert Flan au caramel	Céleri rémoulade Quiche au fromage Salade verte Fromage blanc Ananas au sirop	Salade d'endives aux pommes Dos de lieu aux crevettes Brocolis Emmental Tarte au chocolat
Semaine du 30 septembre au 04 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Carottes râpées vinaigrette Sauté de porc aux épices douces Riz Fromage Compote pomme-banane	Feuilleté au fromage Steak haché ketchup Carottes vapeur Yaourt Fruit de saison	Salade de chou blanc Chipolatas Pâtes Fromage Crème dessert au chocolat	Tomates vinaigrette Omelette Courgettes Fromage Eclair à la vanille	Concombre vinaigrette Pané Purée de pommes de terre Fromage Orange
Semaine du 07 au 11 octobre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes râpées vinaigrette Pâtes à la carbonara de dinde Fromage Fruit de saison	Chou blanc vinaigrette Chili sin carne Riz Fromage Mousse au chocolat	Salade de crudités Blanquette de veau Semoule Bûchette de chèvre Compote de fruits	Betteraves vinaigrette Cordon bleu Printanière de légumes Mimolette Fruit de saison	Velouté de tomates Filet de colin aux cinq baies Brocolis Edam Cake
Semaine du goût : Légumes oubliés					
Semaine du 14 au 18 octobre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Crème de potiron Sauté de volaille Petits pois Chèvre Fruit de saison	Salade de radis rouge et noir Tarte aux légumes Salade verte Tomme noire Crème dessert au chocolat	Salade d'endives Emincé de volaille façon kebab Purée de panais et pommes de terre Mimolette Yaourt à la vanille	Raïta de betteraves (betteraves, sauce yaourt au cumin) Steak haché sauce barbecue Pommes de terre vapeur Saint Paulin Cookies	Taboulé (semoule) Poisson sauce cresson Courgettes Petit suisse Fruit de saison

Un plat protéiné alternatif est proposé notamment pour les repas contenant du porc ou de la viande : poisson pané, falafels, boulettes soja et tomate, poisson meunière, beignets de poisson, omelette...



	Lundi – <i>Repas végétarien</i>	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 21 octobre au 25 octobre Centre de loisirs	Carottes râpées vinaigrette  Omelette Pommes de terre sautées Camembert Fruit de saison	Salade de radis Steak haché Pépinettes (pâtes) Emmental  Yaourt nature sucré	Céleri rémoulade Emincé de porc au miel et citron Riz  Fromage fondu Compote de fruits	Salade de pâtes Escalope de volaille sauce tomate Brocolis béchamel Petits suisse Fruit de saison 	Salade verte et croûtons  Poisson à la créole Purée de pommes de terre Chèvre Marbré crème anglaise
Semaine du 28 octobre au 1 ^{er} novembre Centre de loisirs	Lundi Salade niçoise Poulet rôti aux herbes Carottes vichy  Edam Banane	Mardi Concombre vinaigrette  Chipolatas Haricots verts Brie Tarte aux poires	Mercredi Salade de chou blanc  Hamburger Potatoes Fromage Fromage blanc au sucre	Jeudi – <i>Repas végétarien</i> Betteraves vinaigrette Quiche au fromage Salade verte Yaourt  Salade de fruits	Vendredi Férié



 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

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

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 novembre	Velouté de champignons Steak haché Chou-fleur Edam Mousse au chocolat	Salade verte au surimi Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule Petit suisse Fruit de saison	Duo de choux Sauté de dinde colombo Riz Brie Entremets à la vanille	Feuilleté au fromage Rôti de porc au jus Haricots verts Fromage Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Dos de lieu rôti beurre blanc Coquillettes Tomme noire Tarte aux pommes
Semaine du 11 au 15 novembre	 Férié	Salade de haricots rouges Pâtes aux légumes Fromage blanc Fruit de saison	Salade égyptienne (maïs et tomates, semoule) Nuggets Carottes sautées Tomme blanche Fruit de saison	Repas à thème Opération réduction des déchets 	Salade composée Poisson meunière Duo épinards et pommes de terre Cantal Flan nappé au caramel
Semaine du 18 au 22 novembre	Salade de pommes de terre Fricassée de dinde à la crème Haricots beurre Petit suisse Fruit de saison	Carottes râpées au vinaigre balsamique Steak haché Brocolis Fromage Tarte au chocolat	Macédoine de légumes Saucisse de Strasbourg Pâtes Fromage Yaourt à la vanille	Potage de légumes Chili sin carne Riz Fromage Crème dessert au chocolat	Salade de chou blanc Brandade de poisson Salade verte Gouda Clémentines

Produit issu de l'agriculture biologique

* Salade égyptienne : semoule, maïs, tomates



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

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

Un plat protéiné alternatif est proposé notamment pour les repas contenant du porc ou de la viande : poisson pané, falafels, boulettes soja et tomate, poisson meunière, beignets de poisson, omelette...



Restaurant scolaire de Linas

Opération réduction des déchets

Jeudi 21 novembre 2024

Soupe de légumes
























Tarte aux fromages

Salade verte

Fromage

Compote de fruits

Restauval

Semaine du 25 au 29 novembre	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	Taboulé Cordon bleu Poêlée de légumes Chèvre Fruit de saison 	Pâté de campagne Steak haché Petits pois et carottes Coulommiers  Tarte au citron	 Œuf mayonnaise Boulettes de bœuf Semoule  Fromage Fruit de saison	 Betteraves vinaigrette  Tarte aux légumes Salade verte Yaourt Compote de fruits	Potage aux légumes Colin à l'armoricaine Pommes de terre vapeur  Edam Dessert lacté au chocolat
Semaine du 02 au 06 décembre	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Céleri rémoulade Omelette Haricots verts  Emmental Yaourt nature sucré	Velouté de légumes Saucisse de Francfort Lentilles  Saint Paulin Fruit de saison	Salade de mâche et miettes de chèvre Escalope de dinde Pâtes et ketchup Yaourt  Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Steak haché Chou-fleur persillé Gouda  Gâteau au yaourt	Salade composée Filet de lieu sauce nantua Purée de pommes de terre Samos Compote de pommes 
Semaine du 09 au 13 décembre	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Salade de maïs au thon Jambon grillé Pâtes  Fromage Duo de fruits	Feuilleté au fromage Couscous végétarien (légumes et pois chiches) Semoule Fromage blanc  Fruit de saison	Potage de légumes Émincé de bœuf Butternut Chèvre  Yaourt aromatisé	 Taboulé Fricassée de volaille à la crème Légumes d'hiver Fromage  Banane	Crudités Filet de poisson au citron Pommes de terre vapeur  Tomme noire Compote de fruits
Semaine du 16 au 20 décembre	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Salade verte et emmental  Emincé de porc aux épices Semoule Yaourt Compote de fruits	Potage de légumes Omelette Petits pois  Mimolette Tarte aux pommes	Salade de pâtes Wings de poulet Haricots verts  Fromage Fruit de saison	 Repas de Noël	Céleri au fromage blanc  Filet de poisson sauce dieppoise Poêlée de légumes Camembert Mousse au chocolat












 Produit issu de l'agriculture biologique

Un plat protéiné alternatif est proposé notamment pour les repas contenant du porc ou de la viande : poisson pané, falafels, boulettes soja et tomate, poisson meunière, beignets de poisson, omelette...


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



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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 23 au 27 décembre Centre de loisirs	Salade d'endives Cordon bleu Chou-fleur  Montboissier Cake	Salade de maïs et soja Poulet rôti aux herbes Potatoes Fromage Fruit de saison 	 Férié	Potage de légumes Pâtes sauce tomate Petit suisse Fruit de saison 	Salade de riz  Colin au beurre blanc Fondue de poireaux Cantal Yaourt aromatisé
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 décembre au 03 janvier Centre de loisirs	Potage de légumes Hamburger Potatoes Tomme noire Fruit de saison 	Salade verte et emmental  Couscous végétarien Semoule Yaourt Pêche au sirop	 Férié	 Salade de crudités Omelette Petits pois  Mimolette Mousse au chocolat	Céleri au fromage blanc  Filet de julienne sauce dieppoise Epinards béchamel Camembert Tarte aux pommes























 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 Internautas - 37210 Rochecorbon

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

Un plat protéiné alternatif est proposé notamment pour les repas contenant du porc ou de la viande : poisson pané, falafels, boulettes soja et tomate, poisson meunière, beignets de poisson, omelette...

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 06 au 10 janvier	Potage de légumes Quiche au fromage Salade verte Yaourt Banane 	Salade verte au surimi Boulettes de volaille Semoule Fromage Yaourt 	Duo de mâche et croûtons Nuggets Haricots beurre et pommes de terre Fromage  Compote de fruits	Chou rouge aux pommes  Sauté de volaille au curry  Carottes sautées Fromage Galettes des rois	Terrine de campagne et cornichon Poisson pané citron Duo épinards et pommes de terre Fromage  Fruit de saison
Semaine du 13 au 17 janvier	Lundi Œuf mayonnaise Cordon bleu Chou-fleur persillé Fromage  Fruit de saison	Mardi Potage de légumes Quiche lorraine Salade verte  Petit suisse Crème dessert	Mercredi – Repas végétarien Chou blanc mimosa  Risotto aux champignons Fromage Poire au caramel	Jeudi Céleri rémoulade Rôti de porc aux herbes  Duo carottes-navets Fromage  Tarte au chocolat	Vendredi Friand Filet de merlu aux crevettes Purée de pommes de terre Fromage  Fruit de saison
Semaine du 20 au 24 janvier	Lundi Chou blanc au curry  Emincé de porc  Haricots verts Camembert  Eclair au chocolat	Mardi – Repas végétarien Carottes râpées vinaigrette  Couscous végétarien (pois chiches, boulettes de soja et légumes) Semoule Fromage Fruit de saison	Mercredi Saucisson sec Steak haché sauce ketchup  Pâtes  Yaourt Salade de fruits frais	Jeudi Betteraves vinaigrettes Fricassée de volaille Sauce normande  Riz pilaf Fromage  Liégeois	Vendredi Taboulé Poisson pané Poêlée de légumes Fromage Banane

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



 Produit issu de l'agriculture biologique
 La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France 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



Viandes françaises

Un plat protéiné alternatif est proposé notamment pour les repas contenant du porc ou de la viande : poisson pané, falafels, boulettes soja et tomate, poisson meunière, beignets de poisson, omelette...

	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi – Chandeleur	Vendredi
Semaine du 27 au 31 janvier	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Emincé de porc au paprika </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>Repas à thème</p> <p>Nouvel an chinois</p> 	<p>Velouté de légumes</p> <p>Pâtes aux légumes</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Steak haché </p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage </p> <p>Crêpe au chocolat</p>	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Colin à la nantaise</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage</p> <p>Salade de fruits à la grenadine</p>
Semaine du 03 au 07 février	<p>Salade coleslaw *</p> <p>Blanquette de volaille </p> <p>Riz</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt nature sucré </p>	<p>Taboulé</p> <p>Boulettes de bœuf au paprika </p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Potage Parmentier</p> <p>Nuggets de volaille</p> <p>Petits pois et carottes</p> <p>Fromage</p> <p>Compote de fruits </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Couscous végétarien </p> <p>Fromage </p> <p>Pomme</p>	<p>Friand</p> <p>Filet de poisson</p> <p>Brocolis </p> <p>Petit suisse</p> <p>Ananas</p>
Semaine du 10 au 14 février	<p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Boulettes de volaille sauce tomate</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Repas à thème</p> <p>Bon pour la santé</p> <p>Bon pour la planète !</p> 	<p>Salade d'endives </p> <p>Sauté de porc</p> <p>Pâtes</p> <p>Fromage</p> <p>Crème dessert</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Rôti de bœuf sauce barbecue </p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Duo de chou </p> <p>Filet de lieu aux amandes</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Brownies</p>
Semaine du 17 au 21 février Centre de loisirs	<p>Salade verte à la mimolette</p> <p>Sauté de volaille </p> <p>Semoule</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Oeuf durs mayonnaise</p> <p>Tarte aux légumes à la provençale</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage </p> <p>Marbré au chocolat</p>	<p>Salade de chou rouge </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Potatoes</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage </p> <p>Crème dessert au chocolat</p> 	<p>Saucisson sec</p> <p>Dos de merlu au curry</p> <p>Carottes</p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison</p>

* Salade coleslaw : carottes et chou blanc râpés, mayonnaise



Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

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

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

Un plat protéiné alternatif est proposé notamment pour les repas contenant du porc ou de la viande : poisson pané, falafels, boulettes soja et tomate, poisson meunière, beignets de poisson, omelette...



Restaurant scolaire de Linas

Nouvel an chinois

Mardi 28 janvier 2025

Salade de chou chinois

Sauté de volaille sauce soja

Riz cantonais

Fromage

Salade de fruits exotiques



Restaurant scolaire de Linas



Bon pour la santé,
Bon pour la planète !

Mardi 11 février 2025

Salade de carottes et pommes râpées

Dahl de lentilles curry et courgettes

Fromage

Compote multifruits