

Semaine du 23 au 27 septembre	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	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	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	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	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	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
<i>Semaine du goût : Légumes oubliés</i>					
Semaine du 14 au 18 octobre	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	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

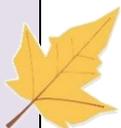
Un plat protéiné alternatif est proposé notamment pour les repas contenant du porc ou de la viande : poisson pané, falafels, boulettes soja et tomate, poisson meunière, beignets de poisson, omelette...



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 – <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

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

	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



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

 Produit issu de l'agriculture biologique

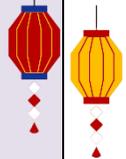
RESTAUVAl - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

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 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

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