

Semaine	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 24 au 28 février Centre de loisirs	Céleri rémoulade Paëlla végétarienne (riz, petits pois, fèves, légumes croquants) Fromage  Mousse au chocolat	Salade verte au surimi Saucisse de Francfort Lentilles Fromage  Kiwi 	Salade cocktail * Paupiette de veau Carottes braisées Fromage Yaourt 	Tarte aux légumes Fricassée de volaille Poêlée de légumes Fromage  Quatre-quarts	Œuf dur mayonnaise Filet de poisson sauce citron Pâtes Yaourt Fruit de saison 
Semaine du 03 au 07 mars	Lundi Friand au fromage Jambon blanc  Chou-fleur Petit suisse  Fruit de saison	Mardi Salade de crudités  Emincé de veau  Carottes sautées Fromage Beignet au chocolat	Mercredi Céleri rémoulade  Hamburger  Potatoes Fromage Fruit de saison	Jeudi – Repas végétarien Salade de pâtes  Omelette aux courgettes Fromage Poire sauce chocolat 	Vendredi Coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise) Brandade de poisson Salade verte Fromage Compote de pommes 
Semaine du 10 au 14 mars	Lundi Taboulé Chipolatas sauce tomate Poêlée de légumes Petit suisse Fruit de saison 	Mardi Repas à thème Carnaval de Rio 	Mercredi – Repas végétarien Céleri au curry Lasagnes aux légumes Salade verte Fromage Fruit de saison	Jeudi Saucisson sec Emincé de volaille aux herbes  Brocolis Fromage  Fruit de saison	Vendredi Salade de blé Poisson meunière Haricots verts  Fromage Liégeois
Semaine du 17 au 21 mars	Lundi Carottes râpées vinaigrette  Nuggets Pâtes Fromage Compote de fruits	Mardi Salade western * Boulettes de bœuf  Carottes  Fromage Flan pâtissier	Mercredi Betteraves vinaigrette Rôti de bœuf au jus  Duo poireaux-pommes de terre Fromage  Salade de fruits frais	Jeudi – Repas végétarien Salade marina * Quiche provençale au chèvre Salade verte  Yaourt Fruit de saison 	Vendredi Salade verte aux croûtons  Merlu sauce verdurette Petits pois Fromage Mousse au chocolat

 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

* Salade cocktail : pommes de terre, tomates, œuf, maïs, sauce cocktail

* Salade western : salade mêlée, tomates, poivron, maïs, persil

* Salade marina : céleri, carottes, pommes fruit



Viandes françaises

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

Carnaval de Rio

Mardi 11 mars 2025

Salade Rio de Janeiro
(carottes, maïs, ananas)

Boulettes de bœuf façon Copacabana
(tomates, haricots rouges)

Riz

Fromage

Tarte noix de coco

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 24 au 28 mars	Salade de lentilles Tarte aux légumes du soleil Salade verte  Yaourt Fruit de saison 	Salade composée Rôti de bœuf ketchup  Poêlée campagnarde Fromage  Compote de fruits	Carottes râpées vinaigrette Escalope de dinde à la normande  Coquillettes  Fromage Fromage blanc à la confiture	Salade de crudités Rôti de porc au jus  Poêlée de légumes Fromage Donut's	Salade de pommes de terre Pavé de poisson au basilic Courgettes au thym Fromage  Fruit de saison
Semaine du 31 mars au 04 avril	Lundi Salade verte au maïs Chipolatas Petits pois et carottes Fromage  Ile flottante	Mardi Betteraves vinaigrette Cordon bleu Pâtes  Fromage Fruit de saison	Mercredi – Repas végétarien Salade de céréales gourmandes Quiche au fromage Salade verte Petit suisse Salade de fruits frais 	Jeudi Salade niçoise * Steak haché ketchup  Carottes Vichy  Fromage Tarte au chocolat	Vendredi Tomates vinaigrette Merlu à la crème de ciboulette Semoule  Fromage Compote de pommes
Semaine du 07 au 11 avril	Lundi Taboulé Boulettes de bœuf Haricots verts Fromage Fruit de saison 	Mardi – Repas végétarien Concombre à la crème  Tarte aux légumes et fromage Salade verte Petit suisse Fruit de saison 	Mercredi Salade de mâche, vinaigre balsamique et miettes de chèvre Haut de cuisse de poulet  Chou-fleur béchamel  Fromage Marbré crème anglaise	Jeudi Crudités Pâtes à la carbonara Fromage Compote de fruits	Vendredi Betteraves mimosa  Filet de lieu noir à la tomate Pommes de terre vapeur Fromage Flan nappé au caramel
Semaine du 14 au 18 avril	Lundi Radis beurre Emincé de volaille aux épices  Légumes à la provençale Fromage  Riz au lait	Mardi – Repas végétarien Œuf mayonnaise Pâtes à la napolitaine (tomates, courgettes, oignons, basilic)  Fromage Fruit de saison	Mercredi Céleri rémoulade Escalope de dinde au jus  Riz  Fromage Crème dessert au caramel	Jeudi Carottes râpées vinaigrette  Steak haché sauce barbecue  Purée de pommes de terre Fromage Fruit de saison 	Vendredi Tarte au fromage Filet de lieu meunière Brocolis Yaourt  Pêche au sirop et coulis de fruits rouges

 Produit issu de l'agriculture biologique

* Salade niçoise : riz, tomates, thon, olives



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

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 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...