

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 29 août au 02 septembre				Betteraves vinaigrette Steak haché sauce tomate Pommes noisettes Fromage Compote de fruits au choix	Salade de blé niçoise Salade de riz niçoise Jambon grillé Chou-fleur persillé Cantal Glace vanille-chocolat Glace vanille-fraise
Semaine du 05 au 09 septembre	Tarte aux trois fromages Pizza tomate fromage Poisson du marché sauce citron Ratatouille et riz basmati Saint Nectaire Fruit de saison	Salade de carottes et maïs Saucisse de bœuf Haricots blancs Yaourt Fruit de saison		Salade de pâtes Longe de porc rôtie Poêlée de carottes Chèvre Compote de pommes	Melon Pastèque Poulet rôti à la provençale Pâtes Fromage Crème dessert à la vanille Crème dessert au chocolat
Semaine du 12 au 16 septembre	Betteraves vinaigrette Salade de chou blanc Gratin de poisson Semoule Yaourt Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Sauté de porc à la moutarde Purée de pommes de terre Fromage Fromage blanc au miel		Salade de lentilles Emincé de bœuf Haricots verts Gouda Raisin	Repas à thème Louisiane
Semaine du 19 au 23 septembre	Radis beurre Salade de chou rouge Filet de lieu à la provençale Coquillettes Petit suisse Pomme cuite et confiture Poire pochée aux épices	Salade de pommes de terre Chipolatas Courgettes sautées Fromage Crème dessert à la vanille		Salade de tomates Sauté de bœuf au paprika Céréales gourmandes Fromage de vache Banane	Salade de crudités Céleri vinaigrette Blanquette de dinde à l'ancienne Carottes poêlées Munster Flan au chocolat Clafoutis aux fruits rouges



*Restaurant scolaire
de Nueil les Aubiers*



*Repas à thème
Louisiane*

Vendredi 16 septembre 2022

Salade « New Orleans »

(Salade verte, haricots rouges, maïs, avocat, épices)

☆☆☆



Jambalaya

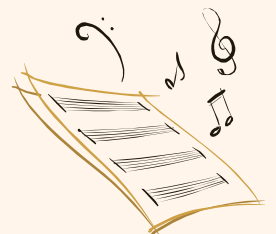
☆☆☆































Fromage




























☆☆☆

Brownies



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 26 au 30 septembre	<p>Terrine de poisson Rillettes de sardines</p> <p> Hachis Parmentier </p> <p>Salade verte Yaourt Kiwi Banane</p>	<p>Salade de riz</p> <p> Sauté de poulet aux champignons </p> <p>Brocolis Pont l'évêque </p> <p>Fruits de saison</p>		<p>Céleri et radis noir rémoulade</p> <p>Tortillas aux herbes et fromage</p> <p> Haricots blancs Camembert Compote de fruits</p>	<p>Salade d'endives et pommes Salade grecque (tomates, concombre, féta, poivron)</p> <p>Blanquette de poissons aux fruits de mer Fondue de légumes Brie de Meaux </p> <p>Fondant au chocolat Feuilleté aux pommes</p>
Semaine du 03 au 07 octobre	<p>Courgettes marinées Œuf dur mayonnaise Sauté de volaille au curry </p> <p>Blé Fromage</p> <p>Compote pomme-poire et biscuit Compote pomme-banane et biscuit</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Bœuf mode </p> <p>Carottes persillées Yaourt </p> <p>Fruits de saison</p>		<p>Salade de pâtes</p> <p>Rôti de porc au jus </p> <p>Chou-fleur Fromage </p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade de crudités Radis noir à la bulgare Poisson à l'aneth Purée de pommes de terre Reblochon </p> <p>Mousse au chocolat Entremets</p>
Semaine du 10 au 14 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Semaine du goût : Le plein d'épices ! 				
	<p>Tartine de méchouia aux épices marocaines Verrine de crevettes à la crème de curry</p> <p>Tortillas espagnole</p> <p>Frites Saint Paulin </p> <p>Fruits de saison </p>	<p>Salade verte et maïs </p> <p>Sauté de volaille vindaloo aux épices de Kashmir </p> <p>Haricots verts Fromage </p> <p>Moelleux au chocolat</p>		<p>Salade de riz</p> <p>Sauté de porc aux herbes </p> <p> Brocolis Yaourt Kiwi</p>	<p>Velouté de légumes Salade d'endives et pommes</p> <p>Tajine de poisson, ras el hanout et menthe</p> <p>Pâtes Cantal </p> <p>Crème dessert</p>
Semaine du 17 au 21 octobre	<p>Salade de maïs Betteraves vinaigrette Filet de lieu au beurre blanc Pommes de terre vapeur Saint Nectaire </p> <p>Petits suisses aromatisés</p>	<p>Salade de pommes de terre aux légumes</p> <p>Bœuf stroganoff </p> <p>Filan de légumes </p> <p>Fromage blanc Fruits de saison</p>	<p>*coleslaw : carottes et chou blanc, mayonnaise</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Rôti de porc à la moutarde </p> <p>Riz pilaf </p> <p>Bûche de chèvre Compote pomme-banane</p>	<p>Salade coleslaw * Chou rouge vinaigrette Escalope de volaille grillée </p> <p>Mélange de légumes Fromage Tarte aux pommes Quatre quarts</p>

Centre de loisirs

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 24 au 28 octobre	Carottes râpées vinaigrette 	Courgettes marinées	Salade d'avocat	Poireaux vinaigrette 	Endives aux noix
	Filet de dinde chasseur 	Sauté de bœuf aux olives 	Dos de cabillaud au curry	Emincé de porc au miel et citron  	Escalope de volaille à la crème 
	Semoule 	Purée de céleri	Pommes de terre vapeur 	Gratin de patate douce	Petits pois 
	Fromage	Fromage 	Fromage	Fromage blanc 	Fromage 
	Fruit de saison 	Marbré crème anglaise	Yaourt nature 	Fruit de saison	Panna cotta au lait bio et coulis de fruits rouges 
Semaine du 31 octobre au 04 novembre	Velouté de légumes 		Salade de riz niçoise 	Salade de chou blanc et lardons 	Rillettes de poisson
	Rôti de veau au jus 	Férié	Poulet rôti aux herbes 	Filet de lieu meunière aux amandes	Croque-monsieur
	Frites		Carottes soubises 	Courgettes sautées	Salade verte 
	Fromage 		Yaourt	Fromage 	Fromage
	Raisin		Pomme rôtie 	Moelleux au citron	Fruit de saison 

Tous les lundis, le déjeuner végétarien est proposé aux élèves



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



Volaille française

Légende : Féculents – Viande, poisson et œufs – Fruits et légumes – Produits laitiers – Produits sucrés – Matières grasses

Glucides complexes
















Protéines

Fibres et vitamines


Calcium

Glucides simples

Lipides


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 07 au 11 novembre	<p>Pomelos</p> <p>Salade de champignons</p> <p>Filet de poisson sauce citron</p> <p>Riz</p> <p>Comté </p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Salade de carottes et radis noir</p> <p>Sauté de bœuf </p> <p> Céréales gourmandes</p> <p>Fromage de vache</p> <p>Kiwi</p>		<p>Salade de pâtes</p> <p>Emincé de volaille </p> <p> Haricots beurre</p> <p>Fromage</p> <p>Poire</p>	Férié
Semaine du 14 au 18 novembre	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Crêpe au jambon</p> <p>Tortillas aux pommes de terre et fromage</p> <p>Haricots verts sautés</p> <p>Reblochon </p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Chipolatas</p> <p>Coquillettes </p> <p>Fromage</p> <p>Compote de pommes</p>		<p>Salade de quinoa</p> <p>Sauté de poulet </p> <p>Carottes Vichy </p> <p>Yaourt</p> <p>Banane</p>	<p>Repas à thème Bretagne</p> 
Semaine du 21 au 25 novembre	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Taboulé</p> <p>Fricassée de dinde créole </p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Emincé de bœuf </p> <p>Boullgour aux petits légumes</p> <p>Camembert</p> <p>Pomme</p>		<p>Salade de riz</p> <p>Sauté de porc à l'andalouse </p> <p>Petits pois </p> <p>Fromage</p> <p>Entremets à la vanille (au lait bio)</p>	<p>Salade de chou blanc</p> <p>Céleri au maïs</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Salade verte</p> <p>Saint Paulin </p> <p>Dés de pommes au four au caramel</p> <p>Compote de pommes</p>

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Volaille de Loué


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

Tous les lundis, le déjeuner végétarien est proposé aux élèves

 Race à viande

 Viande de porc française et la volaille fermière

 Appellation d'origine protégée

 Volaille française

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

Légende : Féculents – Viande, poisson et œufs – Fruits et légumes – Produits laitiers – Produits sucrés – Matières grasses

Glucides complexes

Protéines

Fibres et vitamines

Calcium

Glucides simples

Lipides

Choix des maternelles soulignés

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

Restaurant scolaire de Nueil les Aubiers

Vendredi 18 novembre 2022



Repas à thème

Bretagne



Salade bretonne (andouille et pommes)


Chili Concarneau (poisson)

Riz

Fromage

Far breton aux pommes



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 28 novembre au 02 décembre</i>	<p>Potage de carottes et poireaux</p> <p>Saucisse de porc</p> <p>Lentilles</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Escalope de volaille grillée </p> <p>Semoule </p> <p>Yaourt </p> <p>Fruits de saison</p>		<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Rôti de porc aux herbes </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Fromage</p> <p>Pomme</p>	<p>Salade de champignons Salade d'avocat</p> <p>Filet de poisson du marché</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Cantal </p> <p>Flan pâtissier Flan parisien</p>
<i>Semaine du 05 au 09 décembre</i>	<p>Salade de blé Taboulé</p> <p>Filet de lieu sauce nantua</p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>Brie de Meaux </p> <p>Entremets au caramel Entremets au chocolat</p>	<p>Carottes râpées au citron</p> <p>Cuisse de poulet rôti </p> <p>Purée de pois cassés </p> <p>Petit suisse</p> <p>Compote de pommes</p>		<p>Salade de riz</p> <p>Sauté de porc </p> <p>Poêlée de carottes et céleri</p> <p>Bûche de chèvre</p> <p>Kiwi</p>	<p>Salade de chou rouge Salade verte, maïs et thon</p> <p>Steak haché sauce barbecue </p> <p>Frites</p> <p>Saint Paulin </p> <p>Fruits de saison</p>
<i>Semaine du 12 au 16 décembre</i>	<p>Salade de pâtes au jambon Salade de pommes de terre mimosa</p> <p>Filet de merlu crème de citron</p> <p>Flan de légumes</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Salade de fruits frais Ananas</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Bœuf bourguignon </p> <p>Céréales gourmandes</p> <p>Fromage</p> <p>Petits suisses aromatisés</p>		<p>Repas de fin d'année</p> 	<p>Pâté de foie</p> <p>Boulettes de bœuf </p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Banane</p>