

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 08 au 12 janvier	<p>Salade de riz Salade de blé</p> <p>Filet de poisson</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Velouté de légumes Salade de haricots verts</p> <p>Steak haché sauce tomate </p> <p>Pâtes</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Compote de pommes Compote de fruits</p>		<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Sauté de poulet </p> <p>Frites</p> <p>Fromage de chèvre </p> <p>Yaourt à la fraise Yaourt à la pêche</p>	<p>Repas à thème</p> <p>Galettes party</p>
Semaine du 15 au 19 janvier	<p>Pizza reine Pizza au fromage</p> <p>Pilons de poulet aux herbes</p> <p>Haricots blancs</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Pomelos au sucre</p> <p>Rôti de porc sauce moutarde </p> <p>Purée de potimarron</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Gâteau nature</p>		<p>Salade de crudités</p> <p>Boulettes de bœuf </p> <p>Haricots verts </p> <p>Emmental </p> <p>Poire Pomme</p>	<p>Céleri rémoulade Salade de champignons</p> <p>Colin au citron</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Semoule au lait</p>
Semaine du 22 au 26 janvier	<p>Potage de légumes Potage Esaü (lentilles)</p> <p>Tagliatelles à la bolognaise </p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Rillettes de poisson Terrine de poisson</p> <p>Blanquette de veau </p> <p>Semoule </p> <p>Fromage au choix </p> <p>Salade de fruits frais Duo ananas / kiwi</p>		<p>Salade de riz aux légumes</p> <p>Rôti de porc </p> <p>Duo haricots verts et beurre </p> <p>Fromage de vache</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Betteraves vinaigrette Salade d'endives aux noix</p> <p>Filet de merlu crème de persil</p> <p>Julienne de carottes et céleri</p> <p>Petit suisse</p> <p>Clafoutis aux fruits Crème à la vanille</p>



Restaurant scolaire de Nueil les Aubiers

Galettes Party

Vendredi 12 janvier 2024

Salade de crudités

Galette jambon-fromage

Salade verte

Fromage

Galette des rois

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi- Chandeleur	Vendredi
Semaine du 29 janvier au 02 février	<p>Velouté au potiron</p> <p>Croustade de la mer</p> <p>Lentilles</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Céleri</p> <p>Emincé de volaille </p> <p> Jardinière de légumes</p> <p>Camembert</p> <p>Compote de pommes</p>		<p><u>Salade de chou chinois</u> Céleri rémoulade</p> <p>Sauté de porc aux champignons </p> <p>Petits pois </p> <p>Fromage au choix</p> <p>Petits suisses sucrés </p>	<p>Salade de crudités </p> <p>Emincé de bœuf au curry </p> <p>Pommes de terre vapeur </p> <p>Fromage </p> <p>Crêpe au sucre</p>
Semaine du 05 au 09 février	<p><u>Taboulé</u></p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Dos de merlu au pistou</p> <p>Tortis</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Paupiette de veau </p> <p>Duo de choux </p> <p>Gouda</p> <p>Purée pomme-banane</p>		<p><u>Salade de chou</u> Carottes râpées au citron</p> <p>Emincé de volaille à la texane </p> <p>Epinards </p> <p>Fromage au choix</p> <p>Gâteau au chocolat</p> <p>Gâteau aux pommes</p>	<p>Repas à thème</p> <p>Semaine de l'agriculture</p>
Semaine du 12 au 16 février	<p>Lundi</p> <p>Potage Saint Germain (pois cassés)</p> <p> Blanquette de volaille </p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Pont l'évêque</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Mardi BIO</p> <p>Salade cocktail *</p> <p>Sauté de porc au curry </p> <p>Carottes sautées </p> <p>Yaourt</p> <p>Beignet de Mardi gras</p>	<p>Mercredi</p>	<p>Jeudi BIO</p> <p>Carottes râpées au maïs</p> <p> Poulet rôti </p> <p> Pâtes</p> <p>Fromage</p> <p>Compote pomme-abricot</p>	<p>Vendredi</p> <p>Duo de saucissons </p> <p>Filet de colin sauce au citron</p> <p>Haricots verts</p> <p>Cantal </p> <p><u>Clémentines</u> Kiwi</p>

Produit issu de l'agriculture biologique

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



Volaille de Loué et la volaille fermière

Choix des maternelles soulignés

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 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



Viandes françaises

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



Restaurant scolaire de Nueil les Aubiers

Semaine de l'agriculture

Vendredi 09 février 2024

Crème de potimarron


Hachis Parmentier



Salade verte

Fromage de chèvre

Tarte aux pommes

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 19 au 23 février Centre de loisirs	Potage à la citrouille Feuilleté de la mer Riz au basilic  Fromage au choix Fruits de saison 	Salade de mâche aux noix Emincé de dinde  aux épices Haricots verts persillés  Yaourt  Flan pâtissier	Radis beurre Rôti de veau  Carottes  Fromage  Semoule au lait à la vanille	Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise)  Saucisse de porc Lentilles  Fromage de vache  Compote de pommes 	Rillettes de sardines Hachis Parmentier  Salade verte Fromage au choix  Fromage blanc sucré 
	Semaine du 26 février au 1 ^{er} mars Centre de loisirs	Macédoine et ¼ d'avocat Tortellinis au bœuf et fromage râpé Salade verte Fromage  Poire au chocolat	Salade verte aux croûtons Poulet rôti  Haricots blancs  Fromage Cake marbré	Pain de poisson sauce cocktail Rôti de porc   Petits pois  Fromage Pomme 	Pâté de campagne Mousse de foie Paupiette de lapin Purée de légumes Fromage au choix Fruits de saison



Volaille de Loué



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

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



Viandes françaises

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

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

	Lundi	Mardi BIO	Mercredi	Jeudi BIO	Vendredi
Semaine du 04 au 08 mars	<p>Œuf sauce cocktail Œuf mimosa</p> <p>Longe de porc rôtie </p> <p>Lentilles</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade de blé orientale</p> <p>Bœuf bourguignon </p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage </p> <p>Banane au chocolat</p>		<p>Pâté de foie</p> <p>Parmentier de bœuf </p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage </p> <p>Pomme</p>	<p>Chou blanc vinaigrette</p> <p>Fenouil en salade</p> <p>Filet de poisson aux herbes</p> <p>Boullgour</p> <p>Tomme</p> <p>Mousse au chocolat Entremets</p>
Semaine du 11 au 15 mars	<p>Potage aux poireaux</p> <p>Salade de haricots verts</p> <p>Emincé de dinde </p> <p>Semoule aux raisins secs</p> <p>Petit suisse</p> <p>Banane</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Sauté de poulet </p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage </p> <p>Purée de pommes et biscuit sec</p>		<p>Potage de légumes</p> <p>Chipolatas </p> <p>Tortis</p> <p>Chèvre</p> <p>Kiwi</p>	<p>Feuilleté saucisse</p> <p>Feuilleté fromage</p> <p>Blanquette de colin aux petits légumes</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruits de saison</p>
Semaine du 18 au 22 mars	<p>Carottes râpées au citron</p> <p>Salade de concombre et maïs</p> <p>Tarte aux fromages</p> <p>Lentilles</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cuisse de poulet rôti </p> <p>Pommes de terre </p> <p>Fromage </p> <p>Compote pomme-poire</p>		<p>Salade de céleri et radis</p> <p>Steak haché </p> <p>Carottes sautées </p> <p>Camembert </p> <p>Gâteau au yaourt</p>	<p>Pizza</p> <p>Tarte au fromage</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Haricots verts</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Crème à la vanille</p> <p>Yaourt aux fruits</p>
Semaine du 25 au 29 mars	<p>Potage Crécy (carottes)</p> <p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Rôti de porc au jus </p> <p>Purée de légumes</p> <p>Comté </p> <p>Ananas</p> <p>Pomme</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Escalope de volaille grillée </p> <p>Chou-fleur béchamel </p> <p>Yaourt</p> <p>Fruits de saison</p>		<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Emincé de bœuf </p> <p>Semoule </p> <p>Camembert</p> <p>Pomme au four et biscuit</p>	<p>Repas à thème</p> <p>Chasse aux œufs</p> 



Restaurant scolaire de Nueil les Aubiers

Chasse aux œufs

Vendredi 29 mars 2024

Œuf mayonnaise et surimi

Paupiette de veau
sauce champignons

Haricots blancs tomatés

Fromage

Fondant au chocolat

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1 ^{er} au 05 avril	Férié	Potage de légumes Boulettes de bœuf sauce tomate Pommes de terre Emmental Kiwi		Céleri rémoulade Saucisse de porc Haricots blancs Fromage Fromage blanc sucré	Taboulé Salade de blé Poisson à la tomate Brocolis Yaourt Fruits au sirop
		Salade de pâtes Salade de riz au jambon Emincé de porc basquaise Poêlée de légumes Fromage Kiwi Ananas à la coco		Carottes râpées au citron Omelette Blé Yaourt Compote de pommes	Pizza Feuilleté au fromage Sauté de lapin saveurs du sauteau Poêlée de légumes Fromage Corbeille de fruits
Semaine du 08 au 12 avril					
	Concombre à la crème Salade de tomates Filet de saumon sauce au beurre blanc Mélange de céréales Fromage au choix Panna cotta au coulis Entremets au caramel				

Produit issu de l'agriculture biologique



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France
 Volaille de Loué et la volaille fermière

Choix des maternelles soulignées

Tous les lundis, le déjeuner végétarien est proposé aux élèves

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



Viandes françaises



Bleu blanc cœur



A.O.P.



Label rouge



I.G.P.

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

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 15 au 19 avril Centre de loisirs	Salade de riz	Pomelos	Saucisson sec et beurre	Crêpe jambon-fromage	Concombre vinaigrette
	Emincé de volaille	Sauté de porc	Brandade de poisson	Saucisse de volaille	Lasagnes à la bolognaise
	Petits pois	Carottes braisées	Salade verte	Poêlée de légumes	Salade verte
	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage
	Fruit de saison	Semoule au lait à la vanille	Salade de fruits frais	Pomme	Poire au caramel
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 22 au 26 avril Centre de loisirs	Salade verte au surimi	Radis beurre	Carottes râpées vinaigrette	Tomates vinaigrette	Betteraves vinaigrette
	Bœuf bourguignon 	Gratin de pâtes et jambon	Merlu sauce bretonne	Escalope de dinde à la crème	Quiche au fromage
	Frites	Salade verte	Riz pilaf	Haricots verts	Salade verte
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse
	Liégeois au chocolat	Salade d'agrumes à la menthe	Fromage blanc au coulis	Moelleux au chocolat	Corbeille de fruits



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

Tous les lundis, le déjeuner végétarien est proposé aux élèves
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes – 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

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