

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
<b>Semaine du 08 au 12 janvier</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b> F <b>Cordon bleu</b> S F <b>Coquillettes</b> E <b>Emmental</b> F <b>Compote de fruits</b> E	<b>Salade de riz</b> F E <b>Steak haché</b> S <b>Carottes sautées</b> F <b>Fromage</b> F <b>Corbeille de fruits</b> F	<b>Salade verte, jambon et emmental</b> F <b>Rôti de porc</b> F <b>Petits pois</b> S <b>Fromage</b> F <b>Crème au caramel au lait BIO</b> F	<b>Batavia et lardons</b> F <b>Emincé de dinde au curry</b> F <b>Chou-fleur à la béchamel</b> S <b>Cantal</b> F <b>Galette des rois à la frangipane</b> F S	<b>Potage de légumes</b> F <b>Gratin de pommes de terre au fromage</b> F <b>Salade verte</b> F <b>Yaourt sucré</b> F <b>Corbeille de fruits</b> F
<b>Semaine du 15 au 19 janvier</b>	<b>Lundi – Repas végétarien</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	<b>Potage de légumes</b> F <b>Tarte au fromage</b> F S <b>Salade verte</b> F <b>Fromage</b> F <b>Pomme</b> F	<b>Salade verte au maïs</b> F E <b>Poulet rôti</b> F <b>Frites</b> S <b>Fromage</b> F <b>Yaourt</b> F	<b>Terrine de poisson</b> F <b>Escalope de volaille</b> F <b>Gratin de brocolis</b> S <b>Cantal</b> F <b>Banane sauce chocolat</b> F	<b>Salade de pâtes</b> E <b>Poisson du jour sauce hollandaise</b> F <b>Epinards</b> S <b>Camembert</b> F <b>Orange</b> F	<b>Céleri rémoulade</b> F <b>Rôti de porc au paprika</b> F <b>Purée de légumes</b> F <b>Saint Nectaire</b> F <b>Fromage blanc sucré</b> F
<b>Semaine du 22 au 26 janvier</b>	<b>Lundi – Repas végétarien</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	<b>Salade de mâche et croûtons</b> F E <b>Pâtes à la bolognaise de lentilles</b> E <b>Tomme</b> F <b>Mousse au caramel</b> F	<b>Repas à thème Galettes party</b>	<b>Feuilleté au fromage</b> S <b>Emincé de bœuf sauce normande</b> F <b>Haricots verts</b> S <b>Fromage</b> F <b>Corbeille de fruits</b> F	<b>Potage Esaü (lentilles)</b> E <b>Filet de dinde rôti</b> F <b>Carottes</b> F <b>Fromage</b> F <b>Corbeille de fruits</b> F	<b>Salade de crudités au choix</b> F <b>Filet de lieu noir Dugléré</b> F <b>Chou-fleur à la béchamel</b> F <b>Sainte Maure de Touraine</b> F <b>Entremets à la vanille (lait)</b> F
<b>Semaine du 29 janvier au 02 février</b>	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi – Repas végétarien</b>	<b>Vendredi – Chandeleur</b>
	<b>Potage de légumes</b> F S <b>Sauté de poulet</b> F <b>Riz</b> E <b>Yaourt sucré</b> F <b>Corbeille de fruits</b> F	<b>Salade d'endives aux noix</b> F E <b>Boulettes de bœuf</b> S <b>Semoule parfumée</b> E <b>Brie</b> F <b>Compote de pommes</b> E	<b>Pâtes au surimi</b> FE <b>Sauté de porc aux quatre épices</b> F <b>Purée de légumes</b> F <b>Sainte Maure de Touraine</b> F <b>Salade de fruits frais</b> F	<b>Taboulé</b> FE <b>Œufs gratinés</b> F <b>Gratin d'épinards</b> S <b>Saint Nectaire</b> F <b>Mousse au chocolat</b> F F	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> F <b>Emincé de bœuf aux épices</b> F <b>Petits pois</b> S <b>Fromage</b> F <b>Crêpe au chocolat</b> S



Viandes françaises

Label rouge



A.O.P.

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 Internauts - 37210 Rochecorbon



Restaurant scolaire de Restigné

## Galettes Party

Mardi 23 janvier 2024

Salade de crudités

\*\*\*

Galette bretonne

Salade verte

\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Crêpe au sucre

Restauval



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 05 au 09 février	Salade verte et croûtons F E	Carottes râpées au citron  F	Salade de crudités  F	Salade de riz  EF	Mâche et croûtons F
	Steak haché sauce échalote  S	Quiche au Saint Nectaire  FS	Longe de porc rôtie au jus  F	Poisson au pistou F S	Rôti de dinde  F
	Haricots verts  S	Salade verte F	Jardinière de légumes S	Brocolis à la béchamel S	Lentilles  E
	Tomme F	Fromage blanc F	Fromage F	Camembert F	Cantal  F
	Moelleux au chocolat F F	Corbeille de fruits F	Fromage  F Yaourt  F	Salade de fruits frais F	Compote de fruits E
Semaine du 12 au 16 février	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Radis beurre F	Carottes à la coriandre  F	Salade de pâtes  F E	Repas à thème  Semaine de l'agriculture 	Potage Saint Germain (pois cassés) E F
	Parmentier de lentilles corail E	Tajine de poulet  F	Bœuf au paprika  F		Filet de poisson frais à l'américaine F
	Salade verte F	Blé  E	Duo de légumes  F		Brocolis béchamel  S
	Fromage blanc F	Saint Paulin F	Sainte Maure de Touraine  F		Fromage F
Corbeille de fruits  F	Entremets à la pistache F E	Banane F	Orange  F		
Semaine du 19 au 23 février	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade de pâtes  FE	Salade d'avocat F	Pizza au fromage FS	Tarte au fromage F S	Rillettes de poisson S E
	Blanquette de poisson aux épices S	Sauté de bœuf  F	Poulet rôti  F	Œufs brouillés  F	Sauté de dinde aux champignons  F
	Carottes vichy  F	Pâtes  E	Petits pois  S	et ses légumes F	Haricots beurre S
	Fromage blanc F	Edam  F	Saint Paulin F	Tomme F	Brie de Meaux  F
Corbeille de fruits F	Liégeois  F	Poire  F	Compote de fruits E	Gâteau au yaourt FE	

Viandes françaises Label rouge A.O.P 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



Restaurant scolaire de Restigné

Semaine de l'agriculture

Jeu*di* 15 février 2024

Salade de lentilles  
aux lardons

\*\*\*

Poulet à la forestière



Duo de légumes

\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Tarte normande

Restauval

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 11 au 15 mars</b>	<b>Velouté Dubarry (chou-fleur)</b> F <b>Chili sin carne</b> (haricots rouges, poivrons et tomates) E <b>Riz</b> E <b>Camembert</b> F <b>Corbeille de fruits</b> F	<b>Salade de crudités</b> F <b>Sauté de bœuf sauce tomate</b> F <b>Carottes sautées</b> F <b>Comté</b> F <b>Flan pâtissier</b> F	<b>Chou rouge vinaigrette</b> F <b>Sauté de dinde au curry</b> F <b>Pâtes</b> E <b>Emmental</b> F <b>Yaourt aux fruits</b> F	<b>Salade de riz</b> FE <b>Rôti de porc</b> F <b>Haricots verts</b> S <b>Cantal</b> F <b>Banane sauce chocolat</b> F	<b>Œuf mayonnaise</b> F <b>Filet de poisson frais au citron</b> F <b>Boulgour</b> E <b>Sainte Maure de Touraine</b> F <b>Corbeille de fruits</b> F
<b>Semaine du 18 au 22 mars</b>	<b>Lundi</b> <b>Pâté de campagne</b> F <b>Poulet à la catalane</b> F <b>Purée de légumes</b> F <b>Pont l'Evêque</b> F <b>Orange</b> F	<b>Mardi</b> <b>Concombre vinaigrette</b> F <b>Emincé de bœuf</b> F <b>Coquillettes</b> E <b>Comté</b> F <b>Compote de fruits au choix</b> E	<b>Mercredi</b> <b>Salade de mâche aux crevettes</b> FS <b>Sauté de porc</b> F <b>Duo carottes-pommes de terre</b> F <b>Camembert</b> F <b>Mousse au chocolat</b> F	<b>Jeudi – Repas végétarien</b> <b>Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise)</b> F <b>Quiche provençale</b> FS <b>Salade verte</b> F <b>Fromage</b> F <b>Crème dessert caramel (lait)</b> F	<b>Vendredi</b> <b>Salade de crudités</b> F <b>Filet de colin sauce hollandaise</b> S <b>Riz</b> E <b>Yaourt</b> F <b>Pomme</b> F
<b>Semaine du 25 au 29 mars</b>	<b>Lundi – Repas végétarien</b> <b>Betteraves mimosa</b> F <b>Gratin de pâtes à la tomate</b> E <b>Brie de Meaux</b> F <b>Corbeille de fruits</b> F	<b>Mardi</b> <b>Quiche lorraine</b> FS <b>Lieu noir au basilic</b> S <b>Courgettes sautées</b> F <b>Fromage</b> F <b>Compote de fruits</b> E	<b>Mercredi</b> <b>Salade de crudités</b> F <b>Emincé de volaille au curry</b> F <b>Purée de légumes</b> F <b>Emmental</b> F <b>Yaourt</b> F	<b>Jeudi</b> <b>Repas à thème</b> <b>Chasse aux œufs</b>	<b>Vendredi</b> <b>Salade de pâtes</b> E <b>Poulet rôti aux herbes</b> F <b>Carottes persillées</b> F <b>Fromage blanc</b> F <b>Corbeille de fruits</b> F

Viandes françaises  
 Label rouge  
 A.O.P.  
 La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France  
 RESTAVAL - 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      F : frais / S : surgelés / E : épicerie



Restaurant scolaire de Restigné

Chasse aux œufs

Jeudi 28 avril 2024

Salade printanière  
(tomates, œufs, salade verte)

\*\*\*

Boulettes d'agneau  
Printanière de légumes

\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Moelleux au chocolat

Restauval

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1 <sup>er</sup> au 05 avril	Féié	Salade de <b>pommes de terre</b> F Œufs à la florentine F Epinards S Gouda F Entremets à la vanille (lait)  F E	<b>Chou rouge</b> vinaigrette  F F Merlu sauce ciboulette S <b>Semoule</b> E Sainte Maure de Touraine  F Corbeille de fruits F	Tarte au fromage F S Sauté de bœuf aux herbes  F Ratatouille F Camembert F <b>Banane</b> F	Légumes à la grecque F Sauté de dinde au jus  F <b>Haricots verts</b> S Cantal  F Tarte aux pommes F S
Semaine du 08 au 12 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Tomates vinaigrette F Emincé de porc charcutière  F <b>Coquillettes</b> E Tomme F Compote de fruits E	Salade verte au thon FE Escalope de dinde sauce tomate  F <b>Boullgour</b> E Fromage blanc F Salade de fruits frais F	<b>Taboulé</b> FE Sauté de bœuf au paprika  F <b>Carottes vichy</b> F Fromage  F Corbeille de fruits F	Concombre vinaigrette F Filet de poisson sauce citron S F Gratin de <b>légumes</b> F Fromage  F Gâteau au <b>yaourt</b> FE	<b>Œuf</b> mayonnaise  F Pizza Margherita F S Salade verte F Sainte Maure de Touraine  F Corbeille de fruits F
Semaine du 15 au 19 avril	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Salade de blé F E Cordon bleu F S <b>Haricots beurre</b> S Fromage F Compote de fruits E	<b>Céleri</b> sauce yaourt  F <b>Pâtes</b> E à la bolognaise  S Tomme F Crème caramel F	Radis beurre F <b>Quiche aux légumes</b> FS Salade verte F Fromage F <b>Pomme</b> F	<b>Repas à thème</b> <b>Fête Holi - Inde</b> 	Salade de crudités F Sauté de volaille au curry  F <b>Riz</b> E Comté  F <b>Orange</b> F

Viandes françaises  
 Label rouge  
 A.O.P.  
 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      F : frais / S : surgelés / E : épicerie



Restaurant scolaire de Restigné

Fête Holi

Jeudi 18 avril 2024

Raita de concombre

\*\*\*

Emincé de volaille tandoori 

Semoule madras  
(raisins et amandes)

\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Duo ananas et kiwi  
à la noix de coco

Restauval 