



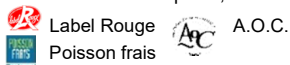
Menus du restaurant de l'école Aimé SOUCHÉ

Du 30 août au 24 septembre 2021



Semaine du 30 août au 03 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
				Betteraves vinaigrette Steak haché Pâtes Fromage fondu Glace	Melon Œufs durs béchamel Carottes à la coriandre Morbier Flan au chocolat
Semaine du 06 au 10 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Saucisson à l'ail et cornichon Filet de lieu gratiné Pommes de terre vapeur Camembert Fruit	Repas à thème Normandie 		Tomates mimosa Gratin de pâtes au fromage Yaourt Fruit	Carottes râpées vinaigrette Sauté de volaille aux épices Ratatouille Mimolette Quatre-quarts
Semaine du 13 au 17 septembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Concombre vinaigrette Cuisse de poulet aux herbes Pommes de terre sautées Yaourt Fruit	Betteraves vinaigrette Tajine de légumes et pois chiches Semoule Brie Raisin		Pastèque Bœuf bourguignon Haricots verts persillés Gouda Gâteau au yaourt	Salade italienne * Filet de poisson du marché à la tomate Courgettes sautées Emmental Fromage blanc au miel
Semaine du 20 au 24 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Taboulé (semoule BIO) Filet de dinde aux herbes Ratatouille Yaourt Fruit	Melon Rôti de porc au jus Haricots beurre Coulommiers Moelleux au chocolat		 Radis beurre Filet de poisson à la provençale Riz Tomme blanche Compote de pommes	 Salade de céleri Dahl de lentilles et carottes Edam Crème caramel

* Salade italienne : pâtes, tomates, mozzarella, basilic



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

Pain de votre boulanger
Produit issu de l'agriculture biologique

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon



Viandes françaises

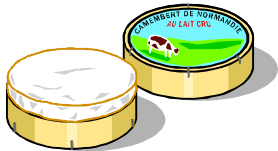
Restaurant scolaire de Dangé Saint Romain



Mardi 07 septembre 2021



*Repas à thème
Normandie*



Rillettes de poisson

☆☆☆

Escalope de dinde façon vallée d'Auge

Riz pilaf

☆☆☆

Camembert



☆☆☆

Tarte normande



Semaine du 27 septembre au 1 ^{er} octobre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Chou blanc vinaigrette Hachis Parmentier Salade verte Fromage blanc Pomme	Duo tomates et maïs Œufs durs béchamel Epinards Camembert Pain perdu		Salade d'endives aux pommes Rôti de porc Semoule Emmental Yaourt aromatisé	Salade de pâtes Blanquette de poisson aux fruits de mer Brocolis Edam Fruit
Semaine du 04 au 08 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Courgettes marinées Sauté de porc au paprika Frites Fromage Fromage blanc au miel	Feuilleté au jambon Emincé de volaille Carottes vapeur Fromage Fruit		Salade de riz Quiche au fromage Salade verte Yaourt Fruit	Salade de crudités Merlu au persil Purée de potiron Fromage Mousse au chocolat
Semaine du goût : Baies et graines					
Semaine du 11 au 15 octobre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Œuf mimosa Crumble de légumes au fromage, graines de sarrasin, courge et pavot Chèvre Moelleux au citron	Velouté de légumes Sauté de bœuf au sésame Pommes de terre sautées Saint Nectaire Pomme caramélisée		Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise) Filet de poisson au citron Brocolis béchamel Fromage Fromage blanc au muesli (flocon d'avoine et fruits secs)	Houmous de betteraves et pop-corn salé Saucisse Haricots blancs Tomme de Savoie Fruit
Semaine du 18 au 22 octobre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de crudités Œufs durs sauce Mornay Petits pois Yaourt Fruit	Céleri au fromage blanc Poulet aux épices Frites Fromage Yaourt aromatisé		Potage Parmentier Bœuf bourguignon Haricots verts Carré frais Orange	Salade d'endives Filet de colin au beurre blanc Riz Fromage Fruit

Semaine du 08 au 12 novembre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves mimosa Gratin de pâtes au fromage Yaourt Compote de fruits	Mousse de foie Dos de lieu rôti aux cinq baies Poêlée de légumes au potiron Rondelé Quatre-quarts		Férié	Potage de légumes Hachis Parmentier Salade verte Camembert Fruit
Semaine du 15 au 19 novembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage Dubarry (chou-fleur) Emincé de volaille à l'indienne Frites Brie Fruit	Chou rouge à la crème Tajine de légumes et pois chiches Semoule Emmental Compote de fruits		Salade de crudités Filet de poisson du marché au citron Carottes braisées Cantal Tarte au chocolat	Salade égyptienne * Estouffade de bœuf Gratin de poireaux Fromage blanc Fruit
Semaine du 22 au 26 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Carottes râpées vinaigrette Brandade de poisson Salade verte Gouda Crème dessert à la vanille	Repas à thème Provence		Potage de légumes Emincé de bœuf à la gardiane Brocolis Saint Paulin Banane	Salade de chou blanc, croûtons et pomme Dahl de lentilles et patate douce Camembert Compote de pommes

* Salade égyptienne : semoule, maïs, tomates

Label Rouge A.O.C.
 Poisson frais

Pain de votre boulanger

Produit issu de l'agriculture biologique



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

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

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



Viandes françaises



Restaurant scolaire de Dangé Saint Romain



Mardi 23 novembre 2021



Repas à thème
Provence



Salade de riz niçoise



Poulet au romarin



Ratatouille

Fromage

Salade d'agrumes



Semaine du 29 novembre au 03 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Rillettes de maquereau Rôti de dinde au jus  Petits pois  Yaourt  Fruit	Salade de crudités  Sauté de porc à l'andalouse  Frites Reblochon  Entremets au chocolat 		Potage au potiron  Colin à la bretonne Céréales gourmandes  Edam  Liégeois	Salade d'endives aux noix Œufs durs béchamel  Epinards  Bûchette de lait mélangé Tarte aux pommes
Semaine du 06 au 10 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Velouté Dubarry (chou-fleur)  Cuisse de poulet rôti Gratin de céleri et pommes de terre  Saint Paulin  Fruit	Carottes râpées au citron  Rôti de porc au jus  Haricots verts Emmental  Cake au citron		Potage de légumes  Coquillettes  à la bolognaise de lentilles  Yaourt  Fruit	Céleri rémoulade  Filet de lieu sauce nantua Purée de légumes Tomme de Savoie  Compote pomme-banane
Semaine du 13 au 17 décembre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de riz  Flan emmental et mimolette Duo de légumes Yaourt  Salade de fruits frais	Repas de fin d'année 		Potage de légumes  Bœuf bourguignon  Semoule  Brie Yaourt aux fruits	Salade de crudités Filet de poisson Pâtes  Fromage Compote de fruits