

	Lundi	Mardi - Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine du 02 au 06 septembre	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Steak haché </p> <p>Steak de soja </p> <p>Coquillettes </p> <p>Saint Paulin </p> <p>Glace </p>	<p>Céleri rémoulade mimosa </p> <p>Omelette </p> <p>Petits pois </p> <p>Tomme blanche </p> <p>Yaourt </p>		<p>Tomates mozzarella </p> <p>Emincé de porc </p> <p>Quiche au fromage </p> <p>Courgettes </p> <p>Petit suisse </p> <p>Quatre-quarts </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Brandade de poisson </p> <p>Parmentier de lentilles </p> <p>Salade verte </p> <p>Cantal </p> <p>Raisin </p>	
	Semaine du 09 au 13 septembre	<p>Salade de blé </p> <p>Sauté de volaille aux épices </p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>Yaourt </p> <p>Pomme Golden </p>	<p>Tomates à l'échalote </p> <p>Risotto aux légumes (riz, lentilles, courgettes, aubergines, oignons, crème, fromage) </p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Prunes </p>		<p>Rillettes de poisson </p> <p>Salade de crudités </p> <p>Bœuf bourguignon </p> <p>Boulettes soja et tomate </p> <p>Carottes braisées </p> <p>Brle </p> <p>Gâteau au chocolat </p>	<p>Salade de pâtes au surimi </p> <p>Salade de pâtes </p> <p>Lieu à la crème d'épices </p> <p>Œufs à la florentine </p> <p>Epinards au beurre </p> <p>Reblochon </p> <p>Pastèque </p>
		Semaine du 16 au 20 septembre	<p>Concombre à la menthe </p> <p>Escalope de volaille </p> <p>Nuggets végétariens </p> <p>Semoule </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Fromage blanc au miel </p>	<p>Repas à thème</p> <p>Cuisine des îles</p>		<p>Taboulé </p> <p>Sauté de volaille au jus </p> <p>Tajine de légumes aux pois chiches </p> <p>Brocolis </p> <p>Camembert </p> <p>Compote de fruits </p>
Vendredi - Repas végétarien						
Jeudi						

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

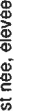
Plat de substitution

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

Produit issu de l'agriculture biologique

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

RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbbon





Restaurant scolaire de Fossé

Cuisine des îles

Mardi 17 septembre 2024

Accras de morue

Salade créole

Rougail saucisse

Rougail végétarien

Riz

Fromage

Flan à la noix de coco


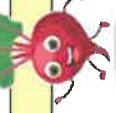












Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 23 au 27 septembre	Pâté de campagne Salade de crudités Lasagnes à la bolognaise Lasagnes aux légumes Salade verte Comté Poire	Feuilleté au fromage Escalope de dinde à la normande Nuggets végétariens Courgettes sautées Fromage blanc Banane	Salade de crudités Escalope de dinde à la normande Nuggets végétariens Courgettes sautées Fromage blanc Banane	Céleri au fromage blanc Croque-Monsieur au fromage Haricots beurre Camembert Fruits au sirop	Salade de riz mimosa Paupiette de veau aux champignons Tomates farcies au quinoa Poêlée de légumes Mimosette Pomme
	Tomates vinaigrette Rôti de porc aux épices Bolognaise de lentilles Blé Tomme blanche Compote pomme-banane	Feuilleté au fromage Omelette campagnarde Carottes vapeur Yaourt Maurice Prunes	Salade de crudités Lieu noir au persil Quiche aux légumes Pâtes Sainte Maure de Touraine Entremets au chocolat	Salade de crudités Lieu noir au persil Quiche aux légumes Pâtes Sainte Maure de Touraine Entremets au chocolat	Salade de riz Poulet rôti Steak de soja Chou-fleur Saint Paulin Ananas
Semaine du 30 septembre au 04 octobre	Salade de pommes de terre, tomates et emmental Haché de veau Croque fromage Carottes Vichy Fromage blanc Banane	Salade de crudités Tajine de légumes et pois chiches Semoule Pont l'évêque Salade de fruits frais	Salade de crudités Bœuf bourguignon Tarte aux légumes et fromage Broccolis Camembert Tarte au citron	Salade de crudités Bœuf bourguignon Tarte aux légumes et fromage Broccolis Camembert Tarte au citron	Velouté de poireaux Filet de merlu aux cinq baies Œufs durs sauce tomate Blé au jus Morbier Pomme locale
	Potage aux blettes Sauté de volaille Omelette Frites Fromage blanc Kiwi	Betteraves vinaigrette Quiche aux légumes d'Antan Camembert Liégeois à la vanille	Carottes râpées vinaigrette Saucisse de Francfort Saucisse végétale Gratin d'épinards Cantal Fondant betteraves et chocolat	Carottes râpées vinaigrette Saucisse de Francfort Saucisse végétale Gratin d'épinards Cantal Fondant betteraves et chocolat	Taboulié Poisson Boulettes de soja à la créole Purée de panais et pommes de terre Tomme Fruit de saison
Semaine du 14 au 18 octobre	Pâté de campagne Salade de crudités Lasagnes à la bolognaise Lasagnes aux légumes Salade verte Comté Poire	Feuilleté au fromage Escalope de dinde à la normande Nuggets végétariens Courgettes sautées Fromage blanc Banane	Salade de crudités Lieu noir au persil Quiche aux légumes Pâtes Sainte Maure de Touraine Entremets au chocolat	Salade de crudités Lieu noir au persil Quiche aux légumes Pâtes Sainte Maure de Touraine Entremets au chocolat	Salade de riz mimosa Paupiette de veau aux champignons Tomates farcies au quinoa Poêlée de légumes Mimosette Pomme
	Tomates vinaigrette Rôti de porc aux épices Bolognaise de lentilles Blé Tomme blanche Compote pomme-banane	Feuilleté au fromage Omelette campagnarde Carottes vapeur Yaourt Maurice Prunes	Salade de crudités Bœuf bourguignon Tarte aux légumes et fromage Broccolis Camembert Tarte au citron	Salade de crudités Bœuf bourguignon Tarte aux légumes et fromage Broccolis Camembert Tarte au citron	Salade de riz Poulet rôti Steak de soja Chou-fleur Saint Paulin Ananas

Plat de substitution

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis
 RESTAIVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochechouart
 I.G.P. Viandes françaises Label rouge A.O.P.

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 04 au 08 novembre	Carottes râpées vinaigrette  F	Potage de légumes F	 Céléleri vinaigrette F	Céléleri vinaigrette F	Salade de pâtes, tomates et basilic  F
	Chipolatas F	Poulet aux épices  F	Falafels aux pois chiches F	 Œufs brouillés campagnards F	Steak haché  S
	Saucisse végétale F	Frites F	Salade verte F	Salade verte F	Steak haché végétal  S
	Semoule et légumes  F	Comté F	Emmental F	Emmental F	Haricots verts S
Yaourt F	Pomme  F	Entremets au lait BIO de Verneuil FE	Entremets au lait BIO de Verneuil FE	Cantal F	
Compote de fruit: E				Banane F	
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 11 au 15 novembre	Férié	Potage tomates alphabet F			Salade de blé E
		Quiche au fromage F			Estouffade de bœuf  F
		Salade verte F			Steak de soja  F
		Yaourt sucré F			Epinards à la crème  S
	Dés de pommes au caramel  F			Saint Nectaire  F	
				Fruit de saison F	

Plat de substitution

F : frais / S : surgelés / E : épicerie



Produit issu de l'agriculture biologique



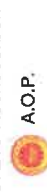
La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Viandes françaises



Label rouge



A.O.P.

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

RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochechouart



Restaurant scolaire de Fossé

Opération réduction des déchets

Jeudi 14 novembre 2024

Salade mexicaine
(haricots rouges, maïs et tomates)

Tomates farcies
Tomates farcies aux herbes fraîches et
moutarde à l'ancienne


Riz

Fromage

Finger de pain d'épices
et poire à la cannelle

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 18 au 22 novembre	Pizza au fromage Poulet au thym Omelette aux fines herbes	Salade de céleri Longe de porc rôtie et son jus d'herbes Tarte aux légumes Carottes persillées		Potage de lentilles Lasagnes aux légumes Reblochon Yaourt sucré	Chou rouge vinaigrette Brandade de poisson Parmentier de haricots rouges Salade verte Chèvre Pomme
	Petits pois Yaourt Orange	Coulommiers Flan pâtissier (lait BIO)			
Semaine du 25 au 29 novembre	Pâté de campagne Salade de crudités Saucisse de Francfort Gratin de pâtes aux légumes	Scarole aux crevettes Scarole aux croustons Sauté de porc au miel et citron Pizza végétarienne		Salade d'endives aux noix Œufs durs béchamel Chou-fleur Fromage fondu Moelleux au citron	Soupe à l'oignon Filet de lieu beurre blanc Saucisse végétale Céréales gourmandes Sainte Maure de Touraine Compote de fruits
	Petits pois Comté Banane	Flageolets Camembert Entremets à la vanille (lait BIO)			
Semaine du 02 au 06 décembre	Velouté de légumes Paupiette de veau Tortilla aux pommes de terre Pommes de terre vapeur Emmental Poire	Salade de crudités Curry de légumes et pois chiches Riz Cantal Compote pomme-cannelle		Carottes râpées au citron Poisson meunière Quiche au fromage Haricots verts Yaourt Maurice local Gâteau au yaourt	Betteraves vinaigrette Spaghettis à la bolognaise Spaghettis aux légumes et fromage Pont l'Evêque Clémentines
Semaine du 09 au 13 décembre	Salade de riz au thon Salade de riz Rôti de dinde à la créole Fallafels pois chiches et tomates Trio de légumes Sainte Maure de Touraine Fromage blanc aux fruits rouges	Quiche au fromage Risotto aux légumes d'hiver Petit suisse Fruit de saison		Salade d'endives aux noix Sauté de porc Bolognaise de lentilles Semoule parfumée Brie Compote de pommes	Feuilleté au fromage Filet de poisson Œufs durs béchamel Epinards Fromage Fruit de saison

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 16 au 20 décembre	Salade de pâtes	Chou blanc râpé vinaigrette		Potage cultivateur	Repas de fin d'année 
	Sauté de dinde à la paysanne Croque fromage	Gratin de haricots blancs		Merlu sauce hollandaise Œufs brouillés	
	Duo de légumes	et patate douce		Riz	
	Saint Nectaire	Yaourt		Pont l'Evêque	
	Pomme	Compote de fruits		Banane	



Viandes françaises
Indicateur Géographique Protégé



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

Porc de Touraine, le roi rose

Plat de substitution

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

RESTAIVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

