

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 06 au 10 janvier	<p> Betteraves mimosa</p> <p> Egrené de bœuf à la tomate</p> <p>Steak de soja</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage</p> <p> Compote de pommes</p>	<p> Salade de riz</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Nuggets de blé</p> <p> Haricots verts</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>		<p> Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Omelette à la ciboulette</p> <p>Gratin de potiron</p> <p>Fromage</p> <p> Galette des rois à la frangipane</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Gratin de pommes de terre au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Clémentines</p>
	Semaine du 13 au 17 janvier	<p> Potage de légumes</p> <p>Tarte au fromage de chèvre</p> <p>Salade verte</p> <p> Petit suisse</p> <p>Orange</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p> Rôti de porc au paprika</p> <p>Tajine de légumes et pois chiches</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Emmental</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p> Salade de blé</p> <p>Poisson du jour sauce hollandaise</p> <p>Nuggets végétariens</p> <p>Epinards</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Salade verte et croûtons</p> <p>Boulettes de bœuf aux épices</p> <p>Steak de soja</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage</p> <p>Entremets à la vanille</p>

Produit issu de l'agriculture biologique

Viandes françaises

Label rouge

Indicateur Géographique Protégé

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 Internautes - 37210 Rochecorbon

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

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 20 au 24 janvier</i>	<p>Potage <b>Esauï</b> (lentilles) </p> <p><b>Chipolatas</b></p> <p>Saucisse végétale</p> <p>Chou-fleur à la béchamel </p> <p>Fromage </p> <p>Banane </p>	<p>Salade verte au maïs </p> <p>Poulet rôti </p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Frites</p> <p>Fromage </p> <p>Yaourt aromatisé</p>		<p>Chou blanc au curry</p> <p>Pâtes </p> <p>à la bolognaise de lentilles </p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de crudités </p> <p>Filet de lieu noir frais <b>Dugléré</b></p> <p>Tarte carottes, fromage et cumin</p> <p>Carottes </p> <p>Chèvre</p> <p>Pain perdu</p>
<i>Semaine du 27 au 31 janvier</i>	<p><b>Lundi – Repas végétarien</b></p> <p>Taboulé</p> <p>Gâteau d'épinards</p> <p>(Œufs et épinards)</p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison </p>	<p><b>Mardi</b></p> <p>Bouillon de tomate vermicelle</p> <p>Colin beurre blanc</p> <p>Crumble aux légumes</p> <p>Pâtes </p> <p>Yaourt</p> <p>Pomme </p>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi – Chandeleur</i>
				<p>Repas à thème</p> <p>Nouvel an chinois </p>	<p>Salade d'endives</p> <p>Tajine de volaille </p> <p>Tarte aux légumes</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Fromage </p> <p>Crêpe au chocolat </p>



Viandes françaises



A.O.P.

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

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



Indicateur Géographique Protégé

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



# Restaurant scolaire de Fossé

## Nouvel an chinois

Jeudi 30 janvier 2025

Nem sur lit de salade  
Samossa aux légumes

\*\*\*

Volaille sauce aigre douce  
Steak de soja sauce aigre douce

Riz cantonais

\*\*\*

Fromage














\*\*\*

Moelleux coco et ananas

# Menus du restaurant scolaire de Fosse

Du 03 au 07 février 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 03 au 07 février	Salade de blé  Poisson du jour au beurre blanc Œufs durs béchamel  Brocolis à la béchamel  Fromage  Orange	Mâche et croûtons Sauté de dinde  Saucisse végétale  Pâtes  Fromage  Compote de fruits		Betteraves vinaigrette  Cordon bleu Croque fromage  Haricots verts  Fromage Tarte aux pommes	Soupe de légumes  Quiche aux légumes Salade verte Fromage blanc  Fruit de saison



Viandes françaises  Label rouge  A.O.P.

La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France RESTAURANT - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon








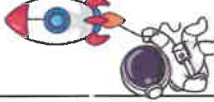
[Plat de substitution](#)



Indicateur Géographique Protégé



Porc de Touraine, le roi rose  
Tribunaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 24 au 28 février	<p><b>Chou rouge aux pommes</b></p> <p>Paupiette de veau sauce échalote Croque fromage Haricots verts Fromage Quatre-quarts</p> 	<p>Carottes râpées au citron Quiche lorraine Quiche au fromage Salade verte Fromage blanc Kiwi</p> 		<p>Salade de riz Poisson du jour au pistou Œufs durs béchamel Brocolis à la béchamel Camembert Clémentines</p> 	<p><b>Repas à thème</b> Bon pour la santé, Bon pour la planète !</p> 
	<p><b>Lundi</b></p> <p>Velouté Dubarry (chou-fleur) Chili con carne (égrené de bœuf haricots rouges, poivrons et tomates) Chili sin carne (sans viande) Riz Sainte Maure de Touraine Pomme</p>	<p><b>Mardi – Repas végétarien</b></p> <p>Salade de pâtes Œufs brouillés Carottes sautées Yaourt Beignet de Mardi gras</p> 	<p><b>Mercredi</b></p> <p>Salade verte et croûtons Filet de dinde aux champignons Saucisse végétale Haricots blancs Cantal Compote de fruits</p> 	<p><b>Jeudi</b></p> <p>Salade verte et croûtons Filet de dinde aux champignons Saucisse végétale Haricots blancs Cantal Compote de fruits</p> 	<p><b>Vendredi</b></p> <p>Potage Saint Germain (pois cassés) Filet de poisson frais à l'américaine Fallafels de pois chiches Haricots verts Camembert Fruit de saison</p> 
Semaine du 03 au 07 mars					



## Restaurant scolaire de Fossé



*Bon pour la santé,  
Bon pour la planète !  
Jeudi 27 février 2025*

*Salade de haricots rouges  
à la mexicaine*

\*\*\*

*Dahl de lentilles curry coco*

*Riz*

\*\*\*

*Fromage*

\*\*\*

*Compote de pommes et poire*

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 10 au 14 mars	<b>Pizza au fromage</b> <b>Poulet rôti</b> <b>Tajine de légumes</b> <b>Petits pois</b> <b>Fromage blanc</b> <b>Clémentines</b>	<b>Soupe à l'oignon et alphabet</b> <b>Mijoté de haricots blancs et patate douce</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>		<b>Salade de pâtes</b> <b>Blanquette de poisson aux épices</b> <b>Tarte au fromage</b> <b>Chou-fleur gratiné</b> <b>Saint Nectaire</b> <b>Banane sauce chocolat</b>	<b>Repas à thème</b> <b>Carnaval de Rio</b>
	<b>Lundi – Repas végétarien</b> <b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Parmentier de lentilles corail</b> <b>Salade verte</b> <b>Fromage blanc</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade verte au thon</b> <b>Salade verte, tomates et croûtons</b> <b>Sauté de bœuf aux herbes</b> <b>Gratin de pâtes, fromage et courgettes</b> <b>Pâtes</b> <b>Fromage</b> <b>Entremets au chocolat</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b> <b>Radis beurre</b> <b>Boulettes de bœuf</b> <b>Dahl de lentilles</b> <b>Carottes sautées</b> <b>Fromage</b> <b>Moelleux au citron</b>	<b>Vendredi</b> <b>Œuf sauce tomate</b> <b>Filet de poisson frais au citron</b> <b>Steak de soja</b> <b>Céréales gourmandes</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>
Semaine du 17 au 21 mars	<b>Pâté de campagne</b> <b>Crudités</b> <b>Poulet à la catalane</b> <b>Croque fromage</b> <b>Purée de légumes</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise)</b> <b>Quiche provençale</b> <b>Salade verte</b> <b>Camembert</b> <b>Crème dessert au caramel</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b> <b>Salade de chou rouge</b> <b>Sauté de dinde aux champignons</b> <b>Lasagnes aux légumes</b> <b>Epinards</b> <b>Emmental</b> <b>Flan pâtissier au lait BIO</b>	<b>Vendredi</b> <b>Salade de crudités</b> <b>Filet de colin sauce hollandaise</b> <b>Omelette aux fines herbes</b> <b>Riz</b> <b>Yaourt</b> <b>Fruit de saison</b>
	<b>Lundi</b> <b>Pâté de campagne</b> <b>Crudités</b> <b>Poulet à la catalane</b> <b>Croque fromage</b> <b>Purée de légumes</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise)</b> <b>Quiche provençale</b> <b>Salade verte</b> <b>Camembert</b> <b>Crème dessert au caramel</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b> <b>Salade de chou rouge</b> <b>Sauté de dinde aux champignons</b> <b>Lasagnes aux légumes</b> <b>Epinards</b> <b>Emmental</b> <b>Flan pâtissier au lait BIO</b>	<b>Vendredi</b> <b>Salade de crudités</b> <b>Filet de colin sauce hollandaise</b> <b>Omelette aux fines herbes</b> <b>Riz</b> <b>Yaourt</b> <b>Fruit de saison</b>



Restaurant scolaire de Fosse

Carnaval de Rio

Vendredi 14 mars 2025

Salade brésilienne

(carottes, cœur de palmier, vinaigrette acidulée)

\*\*\*

Poulet rôti mariné au citron vert



Nuggets végétariens

Riz blanc aux fèves






























\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Ananas poêlé au sirop de cannelle



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 31 mars au 04 avril</i>	Crudités de saison  Rôti de porc  Fallafels de pois chiches  Pâtes  Camembert  Compote de fruits 	Betteraves mimosa  Gratin de pommes de terre au fromage  Fromage blanc  Fruit de saison	 Haricots verts vinaigrette Steak haché  Steak de soja  Brocolis  Fromage  Gâteau au chocolat	Taboulé (semoule BIO)  Poulet rôti aux herbes  Tarte aux légumes et emmental  Carottes persillées  Fromage  Banane	
	  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  Plat de substitution  Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis  Porc de Touraine, le roi rose  *	RESTAIVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon			

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
<b>Semaine du 21 au 25 avril</b>	Férié	<b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Merlu sauce ciboulette</b> <b>Pizza végétarienne</b> <b>Coquillettes</b> <b>Chèvre</b> <b>Compote de fruits</b>		<b>Repas à thème</b> <b>Fête des œufs colorés</b>	<b>Salade de bié</b> <b>Œufs à la florentine</b> <b>Epinards</b> <b>Fromage</b> <b>Liégeois</b>
<b>Semaine du 28 avril au 02 mai</b>	<b>Feuilleté au fromage</b> <b>Lieu noir au basilic</b> <b>Œufs brouillés</b> <b>Courgettes sautées</b> <b>Fromage</b> <b>Fromage blanc au coulis</b>	<b>Salade de tomates</b> <b>Poulet rôti</b> <b>Steak de soja</b> <b>Frites</b> <b>Chèvre</b> <b>Fruit de saison</b>		Férié	<b>Œuf mayonnaise</b> <b>Pizza Margherita</b> <b>Salade verte</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>



A.O.P.

Label rouge

Viandes françaises

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

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution

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



Indicateur Géographique Protégé



Porc de Touraine, le roi rose

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



Restaurant scolaire de Fosse  
Fête des œufs colorés  
Jeudi 24 avril 2025

Nid de carottes

\*\*\*

Boulettes d'agneau  
Boulettes végétariennes

Printanière de légumes

\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Moelleux au chocolat

