

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1 <sup>er</sup> au 05 septembre	<b>Betteraves vinaigrette</b> F <b>Chou-fleur vinaigrette</b> F <b>Boulettes de bœuf sauce tomate</b> S <b>Coquillettes</b> E <b>Saint Paulin</b> F <b>Glace</b> S	<b>Tomates vinaigrette</b> F <b>Concombre vinaigrette</b> F <b>Tajine de légumes</b> F (semoule, carottes, pois chiches, navets, courgettes...) <b>Salade verte</b> F <b>Cantal</b> F <b>Crumble de compote</b> E <b>Compote de fruits</b> E	<b>Pizza reine</b> S <b>Rôti de dinde au jus</b> F <b>Ratatouille</b> F <b>Camembert</b> F <b>Poire</b> F	<b>Salade et dès de mimolette</b> F <b>Tomates mozzarella</b> F <b>Emincé de porc laqué</b> F <b>Petits pois</b> S <b>Fromage frais</b> F <b>Quatre quarts aux pommes</b> FE <b>Gâteau au yaourt</b> FE	<b>Concombre vinaigrette</b> F <b>Carottes râpées vinaigrette</b> F <b>Colin au citron</b> S <b>Céréales gourmandes</b> E <b>Fromage</b> F <b>Raisin blanc</b> F <b>Raisin noir</b> F
	<b>Pain et confiture</b> <b>Compote de fruits</b>	<b>Biscuits</b> <b>Laitage</b>		<b>Pain et chocolat à croquer</b> <b>Compote de fruits</b>	<b>Biscuits</b> <b>Yaourt</b>
Semaine du 08 au 12 septembre	<b>Salade de pommes de terre</b> FE <b>Salade de blé</b> FE <b>Sauté de volaille aux épices</b> F <b>Carottes braisées</b> F <b>Yaourt nature</b> F <b>Banane</b> F <b>Pomme Golden</b> F	<b>Repas à thème</b> <b>Ciao l'Italie !</b> 	<b>Pastèque</b> F <b>Saucisse grillée</b> F <b>Chou-fleur</b> S <b>Pont l'Evêque</b> F <b>Cake au citron</b> E	<b>Betteraves aux pommes</b> F <b>Macédoine mayonnaise</b> SE <b>Lasagnes aux légumes</b> FES <b>Mimolette</b> F <b>Fromage blanc au miel</b> F <b>Fromage blanc au coulis</b> F	<b>Salade italienne (pâtes BIO)*</b> FE <b>Salade de pâtes au surimi</b> FE <b>Lieu à la crème d'épices</b> F <b>S</b> <b>Epinards au beurre</b> S <b>Fromage</b> F <b>Melon au choix</b> F
	<b>Pain et chocolat à croquer</b> <b>Laitage</b>	<b>Biscuits</b> <b>Compote de fruits</b>		<b>Pain et confiture</b> <b>Compote de fruits</b>	<b>Biscuits</b> <b>Yaourt</b>
Semaine du 15 au 19 septembre	<b>Concombre à la menthe</b> F <b>Salade verte et œuf dur</b> F <b>Chipolatas / Merguez</b> F <b>Frites</b> F <b>Gouda</b> F <b>Yaourt</b> FE <b>Yaourt aux fruits</b> F	<b>Taboulé (semoule BIO)</b> FE <b>Salade de riz au thon</b> FE <b>Poulet rôti</b> F <b>Courgettes sautées</b> F <b>Comté</b> F <b>Prunes</b> F <b>Banane</b> F	<b>Salade composée</b> F <b>Rôti de porc au jus</b> F <b>Carottes poêlées</b> F <b>Camembert</b> F <b>Gâteau au yaourt</b> F 	<b>Tomates à l'échalote</b> F <b>Salade composée</b> F <b>Blanquette de volaille</b> F <b>Pommes de terre vapeur</b> F <b>Fromage frais aux herbes</b> F <b>Poire pochée aux épices</b> F <b>Dés de pomme au four</b> F	<b>Repas végétarien</b> <b>Radis beurre</b> F <b>Chou rouge vinaigrette</b> F <b>Quiche provençale</b> F <b>S</b> <b>Salade verte</b> <b>Saint Paulin</b> F <b>Ananas</b> F <b>Kiwi</b> F
	<b>Pain et confiture</b> <b>Compote de fruits</b>	<b>Biscuits</b> <b>Yaourt</b>		<b>Pain et chocolat à croquer</b> <b>Laitage</b>	<b>Biscuits</b> <b>Compote de fruits</b>

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

\* Salade italienne : pâtes, tomates, thon, basilic

Viandes françaises Label rouge A.O.P.

Choix des maternelles souligné

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 Internautes - 37210 Rochecorbon



Restaurant scolaire de Vernou sur Brenne



Ciao l'Italie

Mardi 09 septembre 2025

Tomates mozzarella et basilic

\*\*\*

Pastasciutta

(Pennes, bœuf, parmesan)

\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Tiramisu

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 22 au 26 septembre	<b>Rillettes</b> F <b>Pâté de campagne</b> F <b>Hachis Parmentier</b> F S <b>Salade verte</b> F <b>Fromage blanc</b> F <b>Banane</b> F <b>Raisin</b> F	<b>Melon charentais</b> F <b>Melon vert</b> F <b>Couscous de légumes</b> (semoule, carottes, pois chiches, navets, courgettes...)  F E <b>Fromage de chèvre</b> F <b>Crumble de compote</b> E <b>Compote de fruits</b> E	<b>Céleri au fromage blanc mimosa</b> F <b>Galette bretonne (jambon et fromage)</b> F <b>Salade verte</b> F <b>Camembert</b> F <b>Fruits au sirop</b> E	<b>Duo tomates et maïs</b> F <b>Salade grecque *</b> F <b>Escalope de volaille milanaise</b> F <b>Epinards</b> S <b>Saint Nectaire</b> F <b>Fondant au chocolat</b> FE <b>Croustade aux pommes</b> FE	<b>Salade de pâtes mimosa</b> FE <b>Taboulé (semoule BIO)</b> FE <b>Sauté de porc</b> F <b>Poêlée de légumes</b> F <b>Mimolette</b> F <b>Pomme</b> F <b>Poire</b> F
	Pain et chocolat à croquer Laitage	Biscuits Yaourt		Pain et confiture Compote de fruits	Biscuits Compote de fruits
Semaine du 29 septembre au 03 octobre	<b>Courgettes marinées</b> F <b>Tomates vinaigrette</b> F <b>Rôti de porc aux épices</b> F <b>Blé</b> E <b>Tomme blanche</b> F <b>Compote pomme-poire</b> E <b>Compote pomme-banane</b> E	<b>Quiche au fromage</b> FS <b>Feuilleté au fromage</b> FS <b>Omelette campagnarde</b> F <b>Carottes vapeur</b> F <b>Yaourt Maurice</b> F <b>Prunes</b> F <b>Banane</b> F	<b>Salade de chou blanc</b> F <b>Haché de veau sauce tomate</b> S <b>Petits pois</b> S <b>Fromage fondu</b> F <b>Liégeois</b> F	<b>Concombre vinaigrette</b> F <b>Salade de crudités</b> F <b>Emincé de porc à la moutarde</b> F <b>Potimarron</b> F <b>Fromage</b> F <b>Gâteau au yaourt</b> FE <b>Tarte aux pommes</b> FE	<b>Salade de riz</b> EF <b>Salade nantaise *</b> ES <b>Poulet rôti</b> F <b>Chou-fleur</b> S <b>Saint Paulin</b> F <b>Orange</b> F <b>Ananas</b> F
	Pain et confiture Yaourt	Biscuits Compote de fruits		Pain et chocolat à croquer Laitage	Biscuits Compote de fruits
Semaine du 06 au 10 octobre	<b>Salade paysanne</b> F <b>Salade strasbourgeoise *</b> F <b>Boulettes de bœuf</b> S <b>Brocolis</b> S <b>Camembert</b> F <b>Clémentines</b> F <b>Poire</b> F	<b>Pomelos</b> F <b>Salade d'endives aux pommes</b> F <b>Tartiflette</b> F <b>Salade verte</b> F <b>Sainte Maure de Touraine</b> F <b>Compote de pommes</b> E <b>Compote pomme-poire</b> E	<b>Macédoine aux œufs</b> F <b>Lasagnes aux légumes</b> FE <b>Salade verte</b> E <b>Pont l'évêque</b> F <b>Fruit</b> F	<b>Salade au chèvre chaud</b> F <b>Salade et toast de camembert</b> F <b>Bœuf bourguignon</b> F <b>Carottes Vichy</b> F <b>Fromage blanc</b> F <b>Gâteau à la noix de coco</b> FS <b>Moelleux au chocolat</b> FS	<b>Velouté de poireaux</b> F <b>Filet de lieu aux cinq baies</b> F <b>Blé au jus</b> E <b>Fromage</b> F <b>Orange</b> F <b>Pomme</b> F
	Pain et chocolat à croquer Laitage	Biscuits Yaourt		Pain et confiture Compote de fruits	Biscuits Compote de fruits
<b>Journées du goût : Les secrets des courges</b>					
Semaine du 13 au 17 octobre	<b>Soupe de potimarron aux épices</b> F <b>Sauté de volaille</b> F <b>Semoule</b> F <b>Fromage blanc</b> F <b>Raisin blanc</b> F <b>Raisin noire</b> F	<b>Haricots verts vinaigrette</b> S <b>Poireaux vinaigrette</b> F <b>Curry de potiron, pois chiches</b> F E <b>Riz</b> F <b>Tomme</b> F <b>Poire williams</b> F <b>Pomme golden</b> F	<b>Pizza du Chef</b> F <b>Paupiette de veau aux champignons</b> F <b>Gratin de légumes</b> S <b>Fromage</b> F <b>Fromage blanc et confiture de courge maison</b> F	<b>Salade de blé</b> F <b>Salade de pâtes</b> F <b>Sauté de porc</b> F <b>Haricots verts sautés</b> S <b>Cantal</b> F <b>Gâteau moelleux chocolat-courgette</b> FE <b>Brownie chocolat-potimarron</b>	<b>Carottes et butternut râpés en salade à l'orange</b> F <b>Courgette râpée et carottes</b> F <b>Poisson au citron</b> S <b>Purée de légumes</b> F <b>Camembert</b> F <b>Compote de fruits</b> E
	Pain et confiture / Compote	Biscuits / Yaourt		Pain et chocolat à croquer / Laitage	Biscuits / Compote de fruits

\* Salade grecque : tomates, concombre, féta

\* Salade nantaise : pommes de terre, mâche, tomates, haricots verts

\* Salade paysanne : pommes de terre, tomates, lardons

\* Salade strasbourgeoise : pommes de terre, tomates, emmental, cervelas

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

Choix des maternelles soulignées

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 Rochecorbon



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.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
<b>Semaine du 20 au 24 octobre</b> Centre de loisirs	<b>Salade de crudités</b> F <b>Sauté de bœuf aux olives</b> F E <b>Semoule</b> E <b>Gouda</b> F <b>Orange</b> F	<b>Salade verte et croûtons</b> F <b>Lieu noir au curry</b> F <b>Courgettes sautées</b> F <b>Saint Nectaire</b> F <b>Gâteau au yaourt</b> F E	<b>Tomates vinaigrette</b> F <b>Escalope de volaille à la crème</b> F <b>Riz</b> E <b>Emmental</b> F <b>Compote de fruits</b> E	<b>Salade de pâtes aux œufs</b> F E <b>Pizza tomates et féta</b> F S <b>Salade verte</b> F <b>Petit suisse</b> F <b>Fruit de saison</b> F	<b>Salade niçoise (riz BIO)</b> F S <b>Poulet rôti aux herbes</b> F <b>Haricots verts</b> F <b>Comté</b> F <b>Crème dessert et biscuit</b> F E
<b>Semaine du 27 au 31 octobre</b> Centre de loisirs	<b>Lundi – Repas végétarien</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi - Halloween</b>
	<b>Salade de crudités</b> F <b>Parmentier de lentilles corail et pommes de terre</b> F <b>Saint Paulin</b> F <b>Compote de fruits</b> E	<b>Céleri rémoulade</b> F E <b>Sauté de porc chasseur</b> F <b>Epinards à la crème</b> FS <b>Camembert</b> F <b>Marbré crème anglaise</b> F E	<b>Salade de pâtes</b> F E <b>Poisson sauce bretonne</b> S <b>Haricots verts</b> S <b>Yaourt Maurice</b> F <b>Pomme</b> F	<b>Feuilleté au fromage</b> S <b>Boulettes de bœuf</b> S <b>Petits pois</b> S <b>Fromage</b> F <b>Fruit de saison</b> F	<b>Carottes râpées vinaigrette au ketchup</b> F <b>Saucisse de Strasbourg</b> F <b>Purée de courge</b> F <b>Mimolette</b> F <b>Fromage blanc au coulis de mangue</b> F S
<b>Semaine du 03 au 07 novembre</b>	<b>Lundi – Repas végétarien</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	<b>Salade de maïs</b> FE <b>Salade de crudités</b> F <b>Œufs brouillés</b> F <b>aux pommes de terre</b> F <b>Fromage</b> F <b>Mousse au chocolat</b> FE <b>Mousse aux fruits</b> FE	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> F <b>Céleri vinaigrette</b> F <b>Colin à l'armoricaine</b> F <b>Semoule et légumes</b> FE <b>Yaourt</b> F <b>Moelleux aux pommes</b> FE <b>Moelleux au chocolat</b> FE	<b>Rillettes</b> F <b>Poulet aux épices</b> F <b>Gratin de légumes</b> F <b>Tomme</b> F <b>Banane</b> F	<b>Potage de légumes</b> F <b>Chipolatas</b> F <b>Frites</b> F <b>Brie</b> F <b>Poire</b> F <b>Pomme</b> F	<b>Salade de pâtes</b> E <b>Salade de riz</b> E <b>Boulettes de bœuf</b> S <b>Gratin de chou-fleur</b> S <b>Cantal</b> F <b>Crème dessert</b> E
	Pain et chocolat à croquer Compote de fruits	Biscuits Laitage		Pain et confiture Yaourt	Biscuits Compote de fruits
<b>Semaine du 10 au 14 novembre</b>	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi – Repas végétarien</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	<b>Crêpe au fromage</b> S <b>Crêpe au jambon</b> S <b>Sauté de volaille à l'indienne</b> F <b>Haricots verts sautés</b> S <b>Fromage blanc</b> F <b>Clémentines</b> F <b>Banane</b> F	Février	<b>Potage de légumes</b> F <b>Quiche au fromage</b> F S <b>Salade verte</b> F <b>Yaourt</b> F <b>Dés de pommes au caramel</b> F	<b>Salade verte et jambon</b> F <b>Salade de crudités</b> F <b>Lieu à la tomate</b> F <b>Carottes braisées</b> F <b>Camembert</b> F <b>Gâteau au yaourt</b> FE <b>Tiramisu au chocolat</b> FE	<b>Salade italienne *</b> FE <b>Taboulé</b> FE <b>Estouffade de bœuf</b> F <b>Epinards au jus</b> S <b>Saint Nectaire</b> F <b>Mandarine</b> F <b>Kiwi</b> F
	Biscuits Yaourt			Pain et chocolat à croquer Compote de fruits	Biscuits Laitage

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

\* Salade italienne : pâtes, tomates, mozzarella, thon, basilic

Choix des maternelles souligné  
 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



I.G.P.



Viandes françaises



Label rouge



A.O.P.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 17 au 21 novembre	<b>Pizza au fromage</b> S <b>Pizza reine</b> S <b>Poulet au thym</b>   F <b>Petits pois</b>  S <b>Fromage blanc</b> F <b>Ananas</b> F <b>Orange</b>  F Pain et confiture Yaourt	<b>Salade de chou blanc</b> F <b>Scarole aux crevettes</b> FS <b>Sauté de porc au miel et citron</b>  F <b>Flageolets</b>  E <b>Camembert</b> F <b>Flan nappé au caramel</b> FE <b>Liégeois au chocolat</b> FE Biscuits Compote de fruits	<b>Taboulé (semoule BIO)</b>  F E <b>Saucisse de volaille</b> F <b>Gratin de chou-fleur</b> S <b>Emmental</b>  F <b>Duo banane-clémentine</b> F	<b>Potage de lentilles</b> F <b>Lasagnes</b>  E <b>aux légumes</b>  F <b>Reblochon</b>  F <b>Yaourt sucré</b> F <b>Yaourt aux myrtilles</b> FS Pain et chocolat à croquer Compote de fruits	<b>Carottes râpées vinaigrette</b>  F <b>Salade de crudités</b>  F <b>Brandade de poisson</b> F S <b>Salade verte</b> F <b>Gouda</b> F <b>Pomme</b>  F <b>Poire</b>  F Biscuits Laitage
	Semaine du 24 au 28 novembre	<b>Salade de céleri</b> F <b>Salade de crudités</b> F <b>Rôti de dinde aux champignons</b>  F <b>Blé</b>  E <b>Yaourt</b>  F <b>Clémentines</b> F <b>Banane</b> F Pain et chocolat à croquer Laitage	<b>Repas à thème</b> <b>Réduction des déchets</b> 	<b>Salade de chou rouge</b>  F <b>Sauté de volaille au curry</b>  F <b>Semoule</b>  E <b>Cantal</b>  F <b>Fruits au sirop</b> E	<b>Salade de pâtes</b> E <b>Salade de blé</b> E <b>Œufs durs béchamel</b>  F <b>Epinards</b>  S <b>Gouda</b> F <b>Compote de fruits au choix</b> E Pain et confiture Yaourt
Semaine du 1 <sup>er</sup> au 05 décembre		<b>Velouté de légumes</b>  F <b>Cuisse de poulet grillé aux herbes</b>   F <b>Frites</b> F <b>Emmental</b> F <b>Ananas</b> F <b>Poire</b>  F Pain et confiture Compote de fruits	<b>Mardi – Repas végétarien</b> <b>Céleri rémoulade</b> F <b>Salade de crudités</b> F <b>Curry de légumes et pois chiches</b> F <b>Riz</b>  E <b>Edam</b> F <b>Compote pomme-cannelle</b> E <b>Compote pomme-banane</b> E Biscuits Yaourt	<b>Mercredi</b> <b>Pâté de campagne</b> F <b>Cordon bleu</b> F <b>Gratin de chou-fleur</b> SF <b>Saint Nectaire</b>  F <b>Fromage blanc</b> F	<b>Jeudi</b> <b>Salade de mâche au chèvre</b> F <b>Carottes râpées au citron</b>  F <b>Filet de merlu sauce nantua</b> F <b>Haricots verts</b> S <b>Yaourt Maurice</b> F <b>Gâteau au yaourt</b> F <b>Cake au citron</b> E Pain et chocolat à croquer Compote de fruits
	Semaine du 08 au 12 décembre	<b>Salade de pommes de terre</b>  F <b>Salade de blé au thon</b>  E <b>Jambon braisé</b>  F <b>Flan de légumes</b> F <b>Chèvre</b> F <b>Fromage blanc au miel</b>  FE <b>Fromage blanc aux fruits rouges</b>  FS Pain et chocolat à croquer Compote de fruits	<b>Mardi</b> <b>Terrine de poisson</b> F <b>Rillettes de poisson</b> S <b>Sauté de bœuf aux oignons</b>  F <b>Blé</b>  E <b>Camembert</b>  F <b>Orange</b> F <b>Salade de fruits frais</b> F Biscuits Laitage	<b>Mercredi – Repas végétarien</b> <b>Potage de légumes</b>  F <b>Quiche au fromage</b> FS <b>Salade verte</b>  F <b>Mimolette</b> F <b>Clémentines</b> F 	<b>Jeudi</b> <b>Salade d'endives aux noix</b> FE <b>Salade au thon</b> FE <b>Sauté de dinde</b>  F <b>Petits pois</b>  S <b>Brie</b>  F <b>Compote de pommes</b>  E Pain et confiture Yaourt



Restaurant scolaire de Vernou sur Brenne

# Opération réduction des déchets

Mardi 25 novembre 2025

Velouté de fanes de légumes  
et pied de champignons

\*\*\*



Pâtes au pesto d'herbes  
et légumes moches

\*\*\*

Fromage



\*\*\*

Pain perdu  
au caramel de pommes

Restauval

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 15 au 19 décembre	<b>Rillettes</b> Pâté de campagne	<b>Potage cultivateur</b>	<b>Taboulé (semoule)</b>	<b>Repas de fin d'année</b>  	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> Salade de saison
	<b>Rôti de dinde à la paysanne</b>	<b>Omelette aux pommes de terre et fromage</b>	<b>Filet de colin aux herbes</b>		<b>Jambon grillé sauce charcutière</b>
	<b>Tortis</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Haricots beurre</b>		<b>Purée de légumes</b>
	<b>Saint Paulin</b>	<b>Mimolette</b>	<b>Cantal</b>		<b>Pont l'Evêque</b>
	<b>Pomme / Poire</b>	<b>Quatre-quarts</b> Gâteau au citron	<b>Yaourt</b>		<b>Moelleux au chocolat</b> Moelleux aux pommes
	<b>Pain et confiture</b> Yaourt	<b>Biscuits</b> Compote de fruits			<b>Pain et chocolat à croquer</b> Compote de fruits

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

 Viandes françaises

 Label rouge

 A.O.P.

 I.G.P.

 Choix des maternelles soulignés  
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 Internautes - 37210 Rochecorbon