







	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
<i>Semaine du 06 au 10 janvier</i>	Potage de légumes Saucisse fumée à la tomate Coquillettes Fromage Fruit de saison	 Salade de riz Cordon bleu Petits pois Fromage Entremets au chocolat	Carottes râpées vinaigrette Filet de poisson du jour et citron Gratin de potiron Cantal Semoule au lait au caramel	 Endives et lardons Emincé de dinde au curry Chou-fleur à la béchamel Fromage Galette des rois à la frangipane	 Betteraves mimosa Gratin de pommes de terre au fromage Salade verte Fromage blanc Fruit de saison
<i>Semaine du 13 au 17 janvier</i>	<i>Lundi – Repas végétarien</i> Potage de légumes Tarte au chèvre Salade verte Fromage blanc Fruit de saison	<i>Mardi</i> Salade verte au maïs Poulet rôti Frites Saint Paulin Entremets	<i>Mercredi</i> Céleri rémoulade Rôti de porc au paprika Purée de légumes Tomme grise Fromage blanc sucré	<i>Jeudi</i>  Salade de blé Poisson du jour sauce hollandaise Epinards Camembert Fruit de saison	<i>Vendredi</i> Sardines beurre Sauté de dinde aux champignons Semoule Emmental Fruit de saison
<i>Semaine du 20 au 24 janvier</i>	<i>Lundi</i> Salade d'endives aux noix Sauté de porc Semoule parfumée Brie Compote de pommes	<i>Mardi – Repas végétarien</i>  Chou blanc au curry Pâtes à la bolognaise de lentilles Tomme Mousse au caramel	<i>Mercredi</i> Feuilleté au fromage Boulettes de bœuf sauce normande Haricots verts Yaourt sucré Fruit de saison	<i>Jeudi</i> Salade de crudités Filet de lieu noir frais Dugléré Chou-fleur à la béchamel (lait) Sainte Maure de Touraine Moelleux au chocolat	<i>Vendredi</i>  Rillettes de poisson Escalope de volaille Gratin de brocolis Fromage Banane sauce chocolat



Viandes françaises

Label rouge



A.O.P.



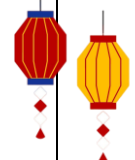























La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

Choix des maternelles soulignés

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

	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi – Chandeleur
Semaine du 27 au 31 janvier	Bouillon de tomate vermicelle Sauté de volaille  Riz  Fromage blanc  Fruit de saison 	Mâche et croûtons Paupiette de veau Haricots blancs Cantal  Compote de fruits	Taboulé libanais  Œufs gratinés Gratin d'épinards Fromage  Mousse au chocolat	Repas à thème Nouvel an chinois 	Carottes râpées vinaigrette  Steak haché de veau aux épices Petits pois  Saint Nectaire  Crêpe au chocolat 
	Betteraves vinaigrette  Coquillettes  à la bolognaise  Pont l'Evêque Yaourt aromatisé	Salade de chou rouge Tajine végétarien (pois chiches et légumes) Semoule  Tomme blanche Salade de fruits frais 	Saucisson sec  Poulet rôti  Purée de légumes  Yaourt Fruit de saison	Blé au surimi  Sauté de porc aux quatre épices  Purée de légumes  Chèvre Salade de fruits frais 	Salade de riz Cordon bleu Petits pois  Fromage  Ananas



Restaurant scolaire d'Ardentes



Nouvel an chinois

Jeudi 30 janvier 2025

Salade chinoise

(chou chinois, carottes, sésame)




















Volaille au miel et épices



Riz cantonnais

Fromage

Entremets noix de coco

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Pique-nique
Semaine du 10 au 14 février Centre de loisirs	Velouté Dubarry (chou-fleur)  Chili sin carne (haricots rouges, poivrons et tomates) Riz  Chèvre Fruit de saison	Carottes à la coriandre   Tajine de poulet  Légumes couscous Fromage Moelleux au chocolat	Salade de crudités  Steak haché  Duo de légumes  Fromage Clafoutis	Potage Saint Germain (pois cassés)  Filet de poisson frais à l'américaine Brocolis béchamel  Fromage  Fruit de saison	Sandwich jambon beurre Pain de mie et fromage Chips Gâteau sec Banane – Compote de fruits Eau
Semaine du 17 au 21 février Centre de loisirs	Lundi Salade de pâtes  Blanquette de poisson aux épices Carottes vichy  Fromage  Fruit de saison	Mardi Repas savoyard Plat façon raclette Salade verte Fromage blanc sucré 	Mercredi Salade de riz  Paupiette de veau sauce tomate Haricots verts  Saint Nectaire Yaourt aux fruits	Jeudi – Repas végétarien Salade de betteraves  Gratin de haricots blancs et patate douce Munster  Fruit de saison	Vendredi - Pique-nique Sandwich crudités et dinde Pain de mie et fromage Chips Moelleux au chocolat Pomme – Compote de fruits Eau

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 24 au 28 février	Carottes râpées vinaigrette Boulettes de bœuf sauce tomate Frites Fromage Compote de fruits	Salade de carottes et maïs Escalope de volaille sauce poulet Epinards Edam Flan pâtissier (lait)	Salade cocktail (pommes de terre, tomates, œuf, maïs) Rôti de dinde charcutière Chou-fleur Mimolette Liégeois	Repas à thème Bon pour la santé, Bon pour la planète ! 	Pizza au fromage Pilons de poulet Duo de légumes Fromage blanc Banane
	Salade de crudités Longe de porc rôtie au jus Pâtes Fromage Yaourt aromatisé	Salade verte et croûtons Boulettes de bœuf sauce échalote Haricots verts Tomme blanche Beignet de Mardi gras	Carottes râpées au citron Quiche au fromage Salade verte Fromage blanc Fruit de saison	Salade de riz Poisson frais au pistou Brocolis à la béchamel Camembert Salade de fruits frais	Salade de crudités Œufs brouillés Pommes de terre sautées Yaourt Compote de pommes



Restaurant scolaire d'Ardenes

*Bon pour la santé,
Bon pour la planète !*

Jeudi 27 février 2025























Velouté de légumes racines

Tourte aux épinards et œufs durs

Salade verte

Fromage

Crumble aux pommes et avoine

	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Semaine du 10 au 14 mars	Radis beurre Parmentier de lentilles corail Salade verte Brie  Fruit de saison 	Pâté de campagne  Poulet à la catalane  Purée de légumes  Fromage  Salade de fruits frais	Salade western <small>(salade mêlée, tomates, poivron, maïs et persil)</small> Rôti de porc  Carottes sautées  Morbier  Gâteau au yaourt	Repas à thème Carnaval de Rio 	Œuf sauce tomate Filet de poisson frais au citron Semoule  Fromage Fruit de saison 
	Semaine du 17 au 21 mars	Lundi Salade verte, croûtons et emmental  Sauté de porc  Duo carottes-pommes de terre  Fromage Fruit de saison	Mardi - Repas végétarien Chou blanc râpé mayonnaise  Quiche provençale Salade verte Camembert Crème dessert au caramel (lait) 	Mercredi Concombre vinaigrette  Sauté de dinde au curry  Coquillettes  Comté  Compote de fruits	Jeudi Salade de blé Steak haché de veau Petits pois Fromage  Mousse au chocolat

 **Produit issu de l'agriculture biologique**
   Viandes françaises   A.O.P.  La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

Choix des maternelles soulignés

RESTAVAL - 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



Ville d'
Ardentes

Restaurant scolaire d'Ardentes

Carnaval de Rio

Jeudi 13 mars 2025

Salade Rio de Janeiro

(carottes, maïs, ananas)

Boulettes de bœuf

























































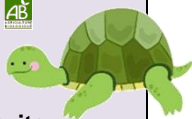

façon Copacabana

Riz blanc à la brésilienne

Fromage

Moelleux chocolat / banane

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 24 au 28 mars	<p>Betteraves mimosa </p> <p>Gratin de pâtes à la tomate  </p> <p>Brie</p> <p>Compote de fruits</p> 	<p>Quiche lorraine</p> <p>Lieu noir au basilic</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de crudités </p> <p>Emincé de volaille au curry  </p> <p>Patate douce</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt aromatisé</p> 	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Rôti de porc aux herbes  </p> <p>Purée de légumes </p> <p>Camembert</p> <p>Compote de fruits </p>	<p>Salade de pâtes </p> <p>Poulet rôti aux herbes  </p> <p>Carottes persillées </p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Fruit de saison</p>
	Semaine du 31 mars au 04 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien
<p>Concombre à la crème</p> <p>Sauté de porc charcutière  </p> <p>Coquillettes </p> <p>Fromage</p> <p>Compote de fruits </p>		<p>Chou rouge vinaigrette </p> <p>Merlu sauce ciboulette</p> <p>Semoule </p> <p>Chèvre </p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Légumes à la grecque</p> <p>Sauté de dinde au jus  </p> <p>Semoule </p> <p>Emmental</p> <p>Entremets (lait) </p>	<p>Salade composée</p> <p>Œufs à la florentine </p> <p>Epinards</p> <p>Fromage </p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Sauté de bœuf aux herbes  </p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruit de saison</p> 

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 07 au 11 avril Centre de loisirs	Rillettes	Salade de crudités	Salade de tomates	Salade de crudités	Œuf sauce tomate
	Cordon bleu	Pâtes 	 Poulet rôti 	Filet de poisson beurre blanc	Pizza Margherita
	Haricots beurre	au jambon	Frites	Petits pois	Salade verte
	Fromage blanc	Tomme 	Fromage 	Fromage	Fromage 
	Fruit de saison	Crème caramel (lait) 	Yaourt aromatisé	Tarte au citron 	Fruit de saison 
Semaine du 14 au 18 mai Centre de loisirs	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Concombre vinaigrette	Salade de tomates à l'échalote	Taboulé	Rouleau de jambon macédoine	Radis beurre
	Quiche aux légumes	Paupiette de veau	Steak haché	 Rôti de porc à la moutarde 	Filet de poisson frais au beurre de sauge
	Salade verte	Riz 	Petits pois	Pommes de terre vapeur 	Gratin de courgettes 
	Fromage 	Fromage	Fromage 	Yaourt	Livarot 
Compote de fruits 	Fromage blanc aux fruits 	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau au yaourt	



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

RESTAVAL - 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

	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 21 au 25 avril	Féerie	Taboulé (semoule) Cordon bleu Poêlée printanière Fromage blanc Compote de fruits	Tomates mimosa Lasagnes aux légumes Salade verte Fromage Fruit de saison	Repas à thème Fête des œufs colorés 	Salade de crudités Filet de lieu sauce citron Riz pilaf Fromage Fromage blanc au sucre
Semaine du 28 avril au 02 mai	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Chou blanc vinaigrette Chipolatas Haricots verts Fromage Pain perdu	Concombre à la menthe Emincé de porc au curcuma Petits pois Fromage Yaourt aromatisé	Salade espagnole (tomates, poivron et jambon) Poulet rôti au jus Haricots verts Fromage Riz au lait à la vanille	Féerie	Salade de crudités Œufs durs béchamel Epinards Edam Moelleux au chocolat



Restaurant scolaire d'Ardentes

Fête des œufs colorés

Jeudi 23 avril 2025

Nid de carottes

Paupiette de veau
sauce champignons

Farandole de légumes

Fromage

Nid de Pâques au chocolat

