

Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Repas végétarien
du 29 août au 02 septembre				 Tomates vinaigrette F Steak haché AB S Coquillettes AB E Saint Paulin F Glace S	Carottes râpées vinaigrette AB F Quiche au fromage F Salade verte F Fromage F Prunes F
Goûter				Fruit BN	Compote de fruits Pain et pâte à tartiner
du 05 au 09 septembre	<b>Lundi - Repas végétarien</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	Melon charentais F Gratin de pâtes AB E à la tomate AB F Tome AB F Yaourt AB F	Salade de blé AB FE Moussaka FS Salade verte F Gouda F Fruit de saison F	Pizza reine S Rôti de porc au jus F Ratatouille F Camembert AB F Poire AB F	<b>Repas à thème Australie</b> 	Concombre vinaigrette AB F Colin crème de citron S Riz AB E Sainte Maure de Touraine F Raisin blanc F
Goûter	Fruit Biscuits	Compote de fruits Pain et chocolat à croquer	Yaourt sucré Quatre-quarts	Fruit Pain et confiture	Crème dessert au chocolat Galettes St Michel
du 12 au 16 septembre	<b>Lundi</b>	<b>Mardi Repas végétarien</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	Salade de pommes de terre AB FE Poulet rôti F Carottes braisées AB F Yaourt nature F Pêche F	 Betteraves aux pommes AB F Risotto aux légumes (riz, lentilles, courgettes, aubergines, oignons, crème, fromage) AB FE Mimolette F Pain perdu F	Pastèque F Saucisse grillée F Haricots blancs AB E Pont l'Evêque F Fromage blanc au miel AB E	Rillettes de poisson FE Bœuf bourguignon AB F Haricots verts persillés S Brie F Prunes F	Salade italienne * FE Lieu à la crème d'épices F S Epinards béchamel AB S Reblochon F Melon F
Goûter	Pain et fromage Compote de fruits	Banane Liégeois	Fruit Gâteau au chocolat	Compote pomme-fraise Pain et pâte à tartiner	Crème vanille Biscuits
du 19 au 23 septembre	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi Repas végétarien</b>
	 Concombre à la menthe AB F Emincé de porc à la texane F Pommes noisette S Gouda F Fromage blanc au miel AB FE	Taboulé (semoule BIO) AB FE Escalope de dinde à la normande F Courgettes sautées AB F Comté F Banane F	Salade composée F Rôti de veau, compotée de tomate F Carottes poêlées AB F Camembert F Gâteau au yaourt FE	Radis beurre F Blanquette de volaille AB F Pommes de terre vapeur AB F Fromage frais aux herbes F Dés de pommes au four F	 Tomates à l'échalote AB F Chili sin carne au riz E (poivrons, tomates, haricots rouges, maïs) Saint Paulin AB F Ananas F
Goûter	Fruit Pain et chocolat à croquer	Novly chocolat Barre bretonne	Fruit Marbré	Flan nappé au caramel Pain et confiture	Compote de fruits Croissant

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

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

Viandes françaises Label rouge A.O.P.



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

Produit issu de l'agriculture biologique

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

*C'est de saison*  
Le raisin

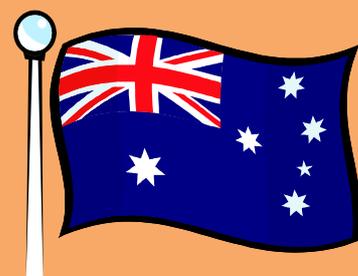
# Restaurant scolaire de Thilouze



★ Jeudi 08 septembre 2022 ★



Repas à thème  
*Australie*



*Carottes râpées au kiwi et gingembre  
au vinaigre de cidre*

☆☆☆

*Meat pie australienne (tourte au bœuf haché)*



*Salade verte*

☆☆☆

*Fromage*

☆☆☆

*Génoise façon Lamingtons*



	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi	
Semaine du 26 au 30 septembre	Rillettes de Tours F Hachis Parmentier	Chou-fleur vinaigrette FS Filet de merlu à la basquaise S	Salade de chou blanc  F Galette bretonne (œuf et fromage) F Haricots beurre S Camembert  F Fruits au sirop E	Salade grecque * F Escalope de volaille milanaise F Epinards  S Saint Nectaire  F Fondant au chocolat FE	Salade de pâtes mimosa FE Emincé de porc aux champignons   F Poêlée de légumes F Mimolette F Pomme  F	
	Salade verte F Fromage blanc  F Raisin F	Boulgour E Tome  F Yaourt aromatisé  F	Fruit BN chocolat	Crème dessert à la vanille Quatre-quarts	Banane Biscuits	Yaourt Pain et confiture
	Goûter	Compte de fruits Pain et fromage à tartiner	Fruit BN chocolat	Crème dessert à la vanille Quatre-quarts	Banane Biscuits	Yaourt Pain et confiture
	Goûter	Compte de fruits Pain et fromage à tartiner	Fruit BN chocolat	Crème dessert à la vanille Quatre-quarts	Banane Biscuits	Yaourt Pain et confiture
Semaine du 03 au 07 octobre	Tomates vinaigrette F Rôti de porc aux épices   F Blé  E Tomme blanche F Fruit de saison F	Salade de chou rouge mimosa F Couscous de légumes (semoule, carottes, pois chiches, navets, courgettes...)  F Méli-mélo de salades F Sainte Maure de Touraine  F Crumble aux pommes E	Céleri au fromage blanc mimosa  F Emincé de bœuf à la provençale  F Petits pois  S Fromage fondu F Compote pomme-banane F	Salade de crudités F Lieu noir en persillade F Pâtes  E Pont l'Evêque  F Mousse au chocolat FE	Salade de riz EF Poulet rôti   F Chou-fleur S Saint Paulin F Orange F	
	Yaourt aromatisé Gâteau au chocolat	Fruit Pain et chocolat à croquer	Flan nappé au caramel Marbré	Fruit Pain et confiture	Compote de fruits Barre bretonne	
	Goûter	Fruit Pain et chocolat à croquer	Flan nappé au caramel Marbré	Fruit Pain et confiture	Compote de fruits Barre bretonne	
	Goûter	Fruit Pain et chocolat à croquer	Flan nappé au caramel Marbré	Fruit Pain et confiture	Compote de fruits Barre bretonne	
<b>Semaine du goût : Le plein d'épices !</b>						
Semaine du 10 au 14 octobre	Betteraves vinaigrette  F Sauté de volaille vindaloo aux épices de Kashmir F Frites F Fromage blanc  F Salade de fruits frais F	Tartine de méchouia aux épices marocaines F Crumble de légumes au fromage et riz E Tomme de Savoie F Poire williams  F	Salade d'endives et noix F Pastilla au poulet et cumin F Semoule  E Fromage F Fromage blanc au sucre F	Carottes râpées vinaigrette  F Emincé de porc   F Gratin de patate douce F Cantal  F Riz au lait et curcuma FE	Macédoine de légumes S Tajine de poisson, ras el hanout et menthe S Haricots verts sautés  S Camembert F Moelleux au citron FE	
	Novly chocolat Pain et pâte à tartiner	Liégeois vanille BN fraises	Fruit Pain et chocolat à croquer	Compote de fruits Quatre-quarts	Fruit Biscuits	
	Goûter	Liégeois vanille BN fraises	Fruit Pain et chocolat à croquer	Compote de fruits Quatre-quarts	Fruit Biscuits	
	Goûter	Liégeois vanille BN fraises	Fruit Pain et chocolat à croquer	Compote de fruits Quatre-quarts	Fruit Biscuits	
Semaine du 17 au 21 octobre	Salade paysanne * F Steak haché   S Brocolis S Camembert F Fruit de saison  F	Poireaux vinaigrette  F Rôti de porc laqué  F Petits pois S Edam F Entremets à la vanille (lait  ) FE	Salade de chou-fleur F Tajine de légumes et pois chiches  F Semoule et légumes  E Pont l'évêque  F Salade de fruits frais  F	Concombre vinaigrette F Tartiflette F Salade verte F Gouda F Compote de pommes E	Velouté de potiron F Filet de lieu aux cinq baies F Blé au jus  E Sainte Maure de Touraine F Liégeois F	
	Compote de fruits Barre bretonne	Fruit Pain au chocolat	Fromage blanc Biscuits	Crème dessert Gâteau	Fruit Pain et confiture	
	Goûter	Fruit Pain au chocolat	Fromage blanc Biscuits	Crème dessert Gâteau	Fruit Pain et confiture	
	Goûter	Fruit Pain au chocolat	Fromage blanc Biscuits	Crème dessert Gâteau	Fruit Pain et confiture	

\* Salade grecque : tomates, concombre, féta

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

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

*C'est de saison*  
la courge & co



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

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



Viandes françaises

