

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 02 au 06 janvier	Fermé	<b>Betteraves vinaigrette</b> F <b>Egrené de bœuf à la tomate</b> S <b>Coquillettes</b> E <b>Emmental</b> F <b>Compote de fruits</b> F	<b>Salade verte, jambon et emmental</b> F <b>Rôti de porc</b> F <b>Petits pois</b> S <b>Saint Nectaire</b> F <b>Crème au caramel au lait BIO</b> F	<b>Endives et lardons</b> F <b>Emincé de dinde au curry</b> F <b>Chou-fleur à la béchamel</b> S <b>Bleu d'auvergne</b> F <b>Galette des rois à la frangipane</b> F	<b>Potage de légumes</b> F <b>Gratin de pommes de terre au fromage</b> F <b>Salade verte</b> F <b>Fromage blanc</b> F <b>Corbeille de fruits</b> F
	Goûter		Compote de fruits Pain et chocolat à croquer	Banane Liégeois	Fruit Pain et confiture
Semaine du 09 au 13 janvier	<b>Rillettes</b> F <b>Sauté de dinde à la paysanne</b> F <b>Tortis</b> E <b>Morbier</b> F <b>Pomme</b> F	<b>Potage cultivateur</b> F <b>Gratin de haricots blancs et carottes</b> E <b>Fromage</b> F <b>Kiwi</b> F	<b>Taboulé (semoule)</b> E <b>Filet de colin aux herbes</b> S <b>Haricots beurre Cantal</b> S <b>Fromage blanc sucré</b> F	<b>Sardines et beurre</b> E <b>Rôti de volaille</b> F <b>Gratin de brocolis</b> S <b>Brie</b> F <b>Banane sauce chocolat</b> F	<b>Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise)</b> F <b>Steak haché</b> S <b>Purée de pommes de terre</b> F <b>Pont l'Evêque</b> F <b>Corbeille de fruits</b> F
	Goûter	Pain et fromage Compote de fruits	Yaourt sucré Quatre-quarts	Fruit Gâteau au chocolat	Compote pomme-fraise Pain et pâte à tartiner
Semaine du 16 au 20 janvier	<b>Potage de légumes</b> F <b>Tarte au Sainte Maure de Touraine</b> F <b>Salade verte</b> F <b>Fromage blanc</b> F <b>Corbeille de fruits</b> F	<b>Salade verte au maïs</b> F <b>Poulet rôti</b> F <b>Frites</b> S <b>Pont l'Evêque</b> F <b>Yaourt</b> F	<b>Salade de pâtes</b> E <b>Poisson du jour sauce hollandaise</b> S <b>Epinards</b> S <b>Camembert</b> F <b>Corbeille de fruits</b> F	<b>Céleri rémoulade</b> F <b>Rôti de dinde au paprika</b> F <b>Purée de légumes</b> F <b>Reblochon</b> F <b>Fromage blanc sucré</b> F	<b>Nouvel an chinois</b> 
	Goûter	Novly chocolat Barre bretonne	Fruit Pain et chocolat à croquer	Compote de fruits Croissant	Flan nappé au caramel Pain et confiture
Semaine du 23 au 27 janvier	<b>Duo de choux</b> F <b>Longe de porc rôtie au jus</b> F <b>Blé</b> E <b>Fromage</b> F <b>Yaourt aux fruits au choix</b> F	<b>Salade de mâche et croûtons</b> F <b>Pâtes à la bolognaise de lentilles</b> E <b>Tome</b> F <b>Mousse au caramel</b> F	<b>Feuilleté au fromage</b> S <b>Emincé de bœuf sauce normande</b> F <b>Haricots verts</b> S <b>Fromage</b> F <b>Corbeille de fruits</b> F	<b>Potage Esaü (lentilles)</b> E <b>Filet de dinde rôti</b> F <b>Carottes</b> F <b>Saint Nectaire</b> F <b>Corbeille de fruits</b> F	<b>Salade de crudités au choix</b> F <b>Filet de lieu noir frais Dugléré</b> F <b>Chou-fleur à la béchamel</b> S <b>Sainte Maure de Touraine</b> F <b>Entremets à la vanille (lait)</b> F
	Goûter	Banane Biscuits	Fruit BN chocolat	Crème dessert à la vanille Quatre-quarts	Compote de fruits Pain et fromage à tartiner



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

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



Thilouze

Jeudi 19 janvier 2023

**REPAS A THEME  
NOUVEL AN CHINOIS**

Salade chinoise

(chou chinois, carottes et soja)

\*\*\*

Rôti de porc au caramel



Riz cantonais

\*\*\*

Fromage

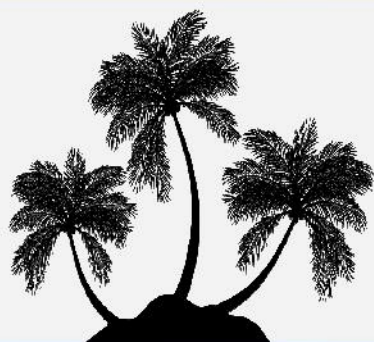
\*\*\*

Ananas au caramel au beurre salé

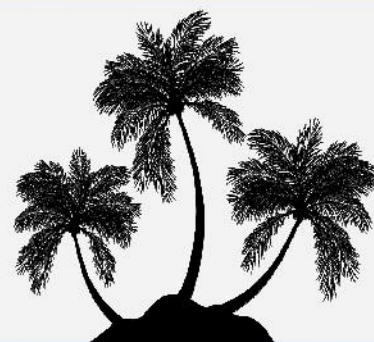


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Chandeleur	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 30 janvier au 03 février	Bouillon de tomate vermicelle E	Salade d'endives aux noix F E	Pâtes au surimi AOC FE	Carottes râpées vinaigrette AOC F	Taboulé AOC FE
	Poulet rôti AOC F	Couscous F	Sauté de porc aux quatre épices AOC F	Emincé de bœuf aux épices F	Œufs gratinés AOC F
	Riz AOC E	Semoule parfumée AOC E	Purée de légumes AOC F	Petits pois AOC S	Gratin d'épinards S
	Fromage blanc AOC F	Brie F	Sainte Maure de Touraine AOC F	Morbier AOC F	Saint Nectaire AOC F
	Corbeille de fruits F	Compote de pommes AOC E	Salade de fruits frais AOC F	Crêpe au chocolat S	Mousse au chocolat F F
Goûter	Yaourt aromatisé Gâteau au chocolat	Fruit Pain et chocolat à croquer	Flan nappé au caramel Marbré	Fruit Pain et confiture	Fruit Barre bretonne
Semaine du 06 au 10 février	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte et croûtons F E	Carottes râpées au citron AOC F	Salade de riz AOC EF	Potage poireaux carottes AOC F	Repas à thème  Antilles 
	Steak haché sauce échalote S	Quiche au Saint Nectaire AOC FS	Filet de colin sauce verdurette S	Saucisse de Francfort F	
	Haricots verts AOC S	Salade verte F	Brocolis à la béchamel S	Frites F	
	Tomme de Savoie AOC F	Fromage blanc AOC F	Camembert AOC F	Cantal AOC F	
Moelleux au chocolat F	Compote de fruits AOC E	Salade de fruits frais F	Corbeille de fruits F		
Goûter	Fruit Pain et chocolat à croquer	Liégeois vanille BN fraises AOC	Novly chocolat Pain et pâte à tartiner	Compote de fruits Quatre-quarts	Fruit Biscuits

Vendredi 10 février 2023



*Repas à thème  
Antilles*



*Chiffonade de salade,  
ananas et crevettes*

☆☆☆

*Curry de poulet*



*Purée de patate douce*

☆☆☆

*Fromage*

☆☆☆



*Banane sauce chocolat et cannelle*