

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 06 au 10 novembre</i>	Salade de maïs FE Boulettes de bœuf sauce épices douces S Semoule E Cantal jeune F Mousse à la noix de coco FE	Carottes râpées vinaigrette F Tortilla campagnards (pommes de terre) F Salade verte F Sainte Maure de Touraine F Compote de fruits E	Chou rouge aux pommes F Colin à l'armoricaine S Gratin de légumes F Fromage F Riz au lait à la vanille FE	Potage de légumes F Poulet à la diable F Frites F Brie F Pomme F	Terrine de poisson F Rôti de porc F Purée de brocolis FS Yaourt F Salade de fruits F
<i>Goûter</i>	Fruit Pain et pâte à tartiner	Crème dessert BN	Fruit Marbré	Compote de fruits Biscuits	Flan nappé au caramel Pain et confiture
	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 13 au 17 novembre</i>	Crêpe de fromage S Emincé de volaille à l'indienne F Haricots verts sautés S Fromage F Clémentines F	Salade verte et jambon F Lieu à la tomate F Carottes braisées F Camembert F Tarte Tatin FE	Potage de légumes F Quiche au fromage FS Salade verte F Yaourt sucré F Dés de poire au caramel F	Salade italienne * FE Estouffade de bœuf F Epinards béchamel S Emmental F Raisin F	Repas à thème Cuisine zéro déchet
<i>Goûter</i>	Novly chocolat Pain et confiture	Fruit Quatre-quarts	Crème caramel Gâteau	Compote de fruits Biscuits	

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

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

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



Viandes françaises Label rouge A.O.P.



Commune de
Thilouze

Restaurant scolaire de Thilouze

Cuisine zéro déchet

Vendredi 17 novembre 2023

Crème de potiron

F

Risotto de coquillettes au jambon

FE

Fromage

F

Pain perdu maison

F

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 20 au 24 novembre	Pizza au fromage S	Batavia aux crevettes FS	Taboulé (semoule BIO) FE	Potage de lentilles F	Carottes râpées vinaigrette F
	Poulet au thym F	Sauté de porc au miel et citron F	Chipolatas F	Lasagnes E	Brandade de poisson FS
	Petits pois S	Flageolets E	Gratin de patate douce F	aux légumes F	Salade verte F
	Fromage blanc F	Fromage F	Emmental F	Brie F	Gouda F
Ananas F	Entremets au chocolat (lait) FE	Duo banane-clémentine F	Yaourt F	Poire F	
Goûter	Compote de fruits Pain et fromage à tartiner	Banane Pain et pâte à tartiner	Crème à la vanille BN	Fruit Barre-bretonne	Fromage blanc Biscuits
Semaine du 27 novembre au 1 ^{er} décembre	Pâté de campagne F	Salade de crudités F	Salade de chou rouge F	Batavia et croûtons FE	Potage de légumes F
	Rôti de dinde à la créole F	Longe de porc rôtie et son jus d'herbes F	Tajine de bœuf FS	Œufs durs béchamel F	Filet de lieu beurre blanc S
	Riz pilaf E	Carottes persillées F	Semoule E	Chou-fleur F	Pâtes E
	Yaourt F	Coulommiers F	Cantal F	Fromage F	Sainte Maure de Touraine F
Banane F	Flan pâtissier (lait) FS	Fruit F	Moelleux au chocolat F	Liégeois à la vanille F	
Goûter	Compote de fruits Madeleine	Fruit Biscuits	Yaourt aromatisé Pain et chocolat à croquer	Crème dessert Pain et confiture	Fruit Gâteau
Semaine du 04 au 08 décembre	Velouté de légumes F	Salade de crudités F	Betteraves vinaigrette F	Salade de mâche au chèvre F	Saucisson sec F
	Poulet grillé à la paysanne F	Curry de légumes et pois chiches F	Rôti de porc au coulis de poivron F	Filet de merlu sauce nantua F	Spaghettis E
	Frites F	Riz E	Gratin dauphinois F	Haricots verts S	à la bolognaise S
	Emmental F	Fromage F	Fromage blanc F	Pont l'Evêque F	Tomme F
Poire F	Compote de pommes E	Fruit de saison F	Gâteau au yaourt FE	Clémentines F	
Goûter	Liégeois vanille Croissant	Fruit Pain et pâte à tartiner	Compote de fruits Biscuits	Fruit Pain et confiture	Yaourt aromatisé Quatre-quarts
Semaine du 11 au 15 décembre	Salade de pommes de terre F	Potage de légumes F	Haricots verts en salade S	Carottes râpées vinaigrette F	Salade de crudités F
	Jambon braisé F	Sauté de bœuf aux oignons F	Quiche au fromage FS	Rôti de volaille F	Filet de poisson, crème de curry S
	Flan de légumes F	Riz E	Salade verte F	Gratin de brocolis S	Pâtes E
	Sainte Maure de Touraine F	Camembert F	Laitage F	Edam F	Fromage F
Fromage blanc F	Orange F	Clémentines F	Semoule au lait FE	Corbeille de fruits F	
Goûter	Fruit BN	Compote de fruits Pain et chocolat à croquer	Crème dessert Marbré	Fruit Biscuits	Yaourt Pain et confiture

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

Viandes françaises

Label rouge

A.O.P.

Produit issu de l'agriculture biologique

C'est de saison
La buche

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

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

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