

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 septembre	Tomates vinaigrette F Steak haché S Coquillettes E Saint Paulin F Glace S	Melon charentais F Quiche aux légumes F S Salade verte F Brie F Semoule au lait F E	Pizza reine S Rôti de porc au jus F Ratatouille F Camembert F Poire F	Concombre vinaigrette F Colin crème de citron S Riz E Fromage F Raisin blanc F	Repas à thème Repas local
Goûter	Fruit Biscuits	Compote de fruits Pain et chocolat à croquer	Yaourt sucré Quatre-quarts	Fruit Pain et confiture	
Semaine du 11 au 15 septembre	Salade de pommes de terre FE Poulet rôti F Carottes braisées F Yaourt nature F Fruit de saison F	Betteraves aux pommes F Risotto aux légumes (riz, lentilles, courgettes, aubergines, oignons, crème, fromage) FE Mimolette F Pain perdu F	Pastèque F Saucisse de Strasbourg F Haricots blancs E Pont l'Evêque F Fromage blanc au miel F E	Rillettes de poisson FE Bœuf bourguignon F Haricots verts persillés S Tome F Prunes F	Salade italienne * FE Lieu à la crème d'épices F S Epinards béchamel S Saint Paulin 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
Semaine du 18 au 22 septembre	Concombre à la menthe F Saucisse F Pommes noisette S Gouda F Fromage blanc au coulis FE	Taboulé (semoule BIO) FE Escalope de dinde à la normande F Courgettes sautées F Cantal F Banane F	Salade composée F Paupiette de veau S Carottes poêlées F Camembert F Gâteau au yaourt FE	Radis beurre F Blanquette de volaille F Pommes de terre vapeur F Fromage F Dés de pommes au four F	Tomates à l'échalote F Chili sin carne au riz F E (poivrons, tomates, haricots rouges, maïs) Saint Paulin 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

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



Restaurant scolaire de Thilouze

Repas local

Vendredi 08 septembre 2023

Salade tourangelle

F



Fricassée de volaille safranée

F

Purée de carottes

F

Sainte Maure de Touraine

F

Tarte tatin

F

S

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 25 au 29 septembre	Rillettes F Hachis Parmentier F S Salade verte F Fromage blanc F Raisin F	Chou-fleur vinaigrette S Filet de merlu à la basquaise S Boulgour Tome E F Yaourt aromatisé F	Salade de chou blanc F Galette bretonne (œuf et fromage) F Haricots beurre S Camembert F Fruits au sirop E	Taboulé F E Escalope de volaille milanaise F Epinards S Gouda F Yaourt aux fruits F	Salade de pâtes mimosa FE Emincé de porc aux champignons F Poêlée de légumes F Mimolette F Pomme F
Goûter	Compote 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 02 au 06 octobre	Tomates vinaigrette F Rôti de porc aux épices F Blé E Fromage F Fruit de saison F	Salade de chou rouge mimosa F Couscous de légumes (semoule, carottes, pois chiches, navets, courgettes...) F E 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 S Pâtes E Pont l'Evêque F Yaourt F	Salade de riz EF Poulet rôti F Chou-fleur Saint Paulin S F Orange F
Goûter	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
Semaine du goût : Le goût du voyage					
Semaine du 09 au 13 octobre	Gaspacho F Sauté de volaille F Semoule E Fromage blanc F Fruit de saison F	Betteraves vinaigrette F Risotto aux légumes E Tomme F Compote de fruits E	Salade d'endives et noix F Kebab F E Frites E Fromage F Yaourt F	Carottes râpées vinaigrette F Emincé de porc F Haricots verts sautés S Cantal F Cookies FE	Macédoine de légumes S Poisson à la créole S Gratin de patate douce F Camembert F Poire F
Goûter	Novly chocolat Pain et pâte à tartiner	Liégeois vanille BN fraises	Fruit Pain et chocolat à croquer	Compote de fruits Quatre-quarts	Fruit Biscuits
Semaine du 16 au 20 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 E Semoule et légumes E Pont l'évêque F Salade de fruits frais F	Concombre vinaigrette F Tartiflette F Salade verte F Fromage F Compote de pommes E	Velouté de potiron F Filet de lieu aux cinq baies F S Blé au jus E Sainte Maure de Touraine F Yaourt F
Goûter	Compote de fruits Barre bretonne	Fruit Pain au chocolat	Fromage blanc Biscuits	Crème dessert Gâteau	Fruit Pain et confiture

C'est de saison la courge & co

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

* Salade paysanne : pommes de terre, tomates, lardons



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 Internautas - 37210 Rochecorbon



Viandes françaises



LE GOUT DU VOYAGE



Semaine du 16 au 20 octobre 2023