

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 06 au 10 janvier	Betteraves vinaigrette F Egrené de bœuf à la tomate S Coquillettes E Brie F Compote de fruits F	Salade de riz F E Filet de poisson au citron S Haricots verts S Fromage F Corbeille de fruits F	Salade verte au maïs F E Cordon bleu S Petits pois S Saint Paulin F Crème au caramel au lait BIO F	Endives et lardons F Emincé de dinde au curry F Chou-fleur à la béchamel S Bleu d'auvergne (fromage pasteurisé: maternelles) F Galette des rois à la frangipane F Fruit S	Potage de légumes F Gratin de pommes de terre au fromage F Salade verte F Fromage blanc F Corbeille de fruits F
Goûter	Yaourt sucré / Jus de fruits Gâteau	Compote de fruits Pain / Chocolat à croquer	Banane Flan vanille / Spéculoos	 Fruit Pain/ Confiture	Crème dessert Galettes St Michel/ Fruit
Semaine du 13 au 17 janvier	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage de légumes F Tarte au Sainte Maure de Touraine S Salade verte F Emmental F Corbeille de fruits F	Salade verte au maïs F E Poulet rôti F Pommes de terre sautées Pont l'Evêque (fromage pasteurisé: maternelles) S Yaourt F	Salade de pâtes E Colin meunière S Epinards S Fromage F Corbeille de fruits F	Céleri rémoulade F Rôti de dinde au paprika F Purée de légumes F Gouda F Fromage blanc sucré F	Salade coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise) F Merguez F Semoule parfumée E Fromage F Compote de pommes E
Goûter	Novly chocolat Barre bretonne/ Fruit	Fruit Pain / Chocolat à croquer	Compote de fruits Croissant/ Lait	Flan nappé au caramel Biscotte/ Confiture	Fruit Petit suisse / Madeleine
Semaine du 20 au 24 janvier	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Feuilleté au fromage S Saucisse de Strasbourg F Haricots verts S Fromage F Corbeille de fruits F	Salade de mâche et croûtons F E Pâtes E à la bolognaise de lentilles E Tome F Mousse au caramel F	Salade de chou aux noix F Longe de porc rôtie au jus F Blé E Fromage F Yaourt aromatisé F	Potage Esaü (lentilles) E Filet de dinde rôti F Carottes F Brie F Corbeille de fruits F	Salade de crudités F Filet de poisson frais Dugléré F Chou-fleur S Sainte Maure de Touraine (fromage pasteurisé: maternelles) F Entremets (lait) F E
Goûter	Fruit / Fromage blanc Biscuits	Fruit / Laitage BN	Crème dessert Quatre-quarts/ Fruit	Compote de fruits Pain / Fromage à tartiner	Fruit Brioche / Confiture

Viandes françaises Label rouge A.O.P. La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France. RESTAIVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Tribunaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis F : frais / S : surgelés / E : épicerie

Bleu Blanc Cœur Local

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 27 au 31 janvier	Bouillon de tomate vermicelle E Poulet sauce suprême F Pommes de terre vapeur F Fromage F Corbeille de fruits F	Taboulé FE Œufs gratinés F Gratin d'épinards S Fromage F Mousse au chocolat F	Pâtes au surimi FE Sauté de porc aux olives F Purée de légumes F Sainte Maure de Touraine (fromage pasteurisé: maternelles) F Compote de fruits E	Repas à thème Nouvel an chinois 	Chou-fleur vinaigrette F Emincé de bœuf aux épices F Petits pois S Morbier (fromage pasteurisé: maternelles) F Crêpe au chocolat S
Goûter	Yaourt aromatisé / Jus de fruits Gâteau au chocolat	Fruit Pain / Chocolat à croquer	Laitage / Fruit Marbré	Fruit Pain / Confiture	Fruit / Lait Barre bretonne
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 février	Salade verte et croûtons FE Boulettes de bœuf à la tomate S Haricots verts S Tome (fromage pasteurisé: maternelles) F Moelleux au chocolat F	Carottes râpées au citron F Quiche savoyarde FS Salade verte F Fromage blanc F Compote de fruits E	Salade de riz EF Filet de colin sauce verdurette S Brocolis à la béchamel S Camembert F Salade de fruits frais F	Potage cultivateur F Cordon bleu S Frites F Fromage (fromage pasteurisé: maternelles) F Corbeille de fruits F	Céleri rémoulade F Tajine au poulet F Légumes couscous F Fromage F Fondant aux pommes FE
Goûter	Fruit Pain / chocolat à croquer	Yaourt sucré / Fruit BN fraises	Gélifié à la vanille Pain/ pâte à tartiner	Compote de fruits Quatre-quarts / Lait	Fruit / Laitage Biscuits

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.
 RESTAUVAL - 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

F : frais / S : surgelés / E : épicerie



Restaurant scolaire de Thilouze



Nouvel an chinois

Jeudi 30 janvier 2025

Salade chinoise
(chou chinois, carottes, soja)

Volaille sauce aigre douce



Riz cantonais

Mimolette

Rocher coco