

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 10 au 14 mars	Velouté Dubarry (chou-fleur) F Chili sin carne (haricots rouges, poivrons et tomates) E Riz E Fromage F Pomme F	Salade de crudités F Boulettes de bœuf à la tomate S Carottes sautées F Comté F Flan pâtissier F	Chou rouge vinaigrette F Sauté de dinde au curry F Pâtes E Fromage F Yaourt aux fruits F	Repas à thème Carnaval de Rio	Taboulé EF Filet de poisson au citron S Haricots beurre S Sainte Maure de Touraine (fromage pasteurisé: maternelles) F Corbeille de fruits F
Goûter	Novty chocolat Pain/ confiture	Fruit Quatre-quarts / Yaourt	Fruit Croissant/ Petit suisse	Compote de fruits Biscuits/ Lait	Crème caramel Gâteau/ Jus de fruits
Semaine du 17 au 21 mars	Pâté de campagne F Poulet à la catalane F Purée de légumes F Pont l'Evêque F Cocktail de fruits E	Concombre vinaigrette F Ragoût de bœuf F Coquillettes E Cantal (fromage pasteurisé: maternelles) F Compote de fruits E	Salade de mâche et surimi FS Sauté de porc F Duo carottes-pommes de terre F Fromage F Mousse au chocolat F	Jeudi – Repas végétarien Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise) F Quiche provençale FS Salade verte F Fromage F Entremets (lait) F	Salade de crudités F Colin sauce hollandaise S Frites S Fromage F Fruit de saison F
Goûter	Compote de fruits Pain/ Fromage à tartiner	Banane Brioche/ Pâte à tartiner	Fruit BN/ Laitage	Fruit Barre-bretonne/ Lait	Fromage blanc Biscuits/ Jus de fruits
Semaine du 24 au 28 mars	Betteraves mimosa F Gratin de pâtes à la tomate E Tome F Compote de fruits E	Quiche lorraine S Colin meunière S Courgettes sautées F Fromage blanc F Corbeille de fruits F	Salade de crudités F Emincé de porc au curry F Purée de légumes F Fromage F Yaourt F	Salade de riz E Poulet rôti aux herbes F Carottes persillées F Fromage F Corbeille de fruits F	Salade de boulgour F Rôti de porc F Haricots verts S Morbier (fromage pasteurisé: maternelles) F Banane sauce chocolat F
Goûter	Fruit Biscuits/ Flan nappé	Compote de fruits Madeleine/ Lait	Jus de Fruit Gâteau/ Laitage	Fruit Biscotte/ confiture	Yaourt aromatisé Pain/ chocolat à croquer

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



Carnaval de Rio

Jeudi 13 mars 2025

Salade brésilienne

(salade verte, cœur de palmier, avocat,
vinaigrette acidulée)

FE

Poulet Bahia

Arroz con cenoura

(riz aux carottes)

FS

E

Fromage

F

Mousse coco

FE