




























	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 novembre	Betteraves vinaigrette  F Boulettes de bœuf sauce épices douces S Semoule  E Cantal jeune  F (fromage pasteurisé: maternelles) Compote de fruits  E	Carottes râpées vinaigrette  F Omelette campagnarde (pommes de terre)  F Salade verte  F Pont l'Evêque  F Mousse à la noix de coco F E	Chou rouge aux pommes  F Colin sauce hollandaise S Gratin de légumes  F Fromage F Riz au lait à la vanille  F E	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  F S Yaourt  F Clémentines F
Goûter	Yaourt Pain - pâte à tartiner	Compote de fruits Biscuits - lait	Fruit Marbré - petit suisse	Crème dessert BN - jus de fruits	Flan nappé au caramel Brioche confiture
Semaine du 10 au 14 novembre	Crêpe au fromage S Cordon bleu S Haricots verts sautés  S Fromage F Banane F	Féié 	Potage de légumes  F Quiche au fromage  F S Salade verte  F Yaourt F Poire  F	Salade italienne FE pâtes, tomates, mozzarella, thon, basilic Estouffade de bœuf  F Epinards béchamel  S Emmental  F Raisin F	Repas à thème Réductions des déchets
Goûter	Novly chocolat Pain confiture		Yaourt aromatisé Gâteau - fruit	Compote de fruits Pain chocolat à croquer	Fruit Croissant - lait

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

:



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



Produit issu de l'agriculture biologique

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis
 RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon



Viandes françaises



Label rouge



A.O.P.



Restaurant scolaire de THILOUZE

Opération réduction des déchets

Vendredi 14 novembre 2025











Velouté vert

Risotto de coquillettes
au jambon

Fromage

Gâteau chocolat
et courgettes

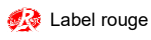


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 17 au 21 novembre	Pizza au fromage S Sauté de porc au miel et citron F Petits pois S Fromage blanc F Ananas F	Batavia aux crevettes FS  Poulet au thym F Flageolets E Fromage F Entremets au chocolat (lait) FE	Taboulé (semoule BIO) FE Chipolatas F Gratin de patate douce F Emmental F Duo banane-clémentine F	Potage de lentilles F Lasagnes aux légumes F Fromage F Yaourt F	Carottes râpées vinaigrette F Brandade de poisson FS Salade verte F Gouda F Poire F
Goûter	Compote de fruits Pain fromage à tartiner	Banane Biscottes pâte à tartiner	Crème à la vanille BN - jus de fruits	Fruit Barre bretonne - lait	Fromage blanc Biscuits - fruit
Semaine du 24 au 28 novembre	Potage de légumes F Filet de lieu beurre blanc S Pâtes E Yaourt F Banane F	Salade de crudités F  Longe de porc rôtie et son jus d'herbes F Carottes persillées F Bleu d'Auvergne F Flan pâtissier (lait) FS	Salade de chou rouge F Tajine de bœuf FS Semoule E Cantal F (fromage pasteurisé: maternelles) Fruit F	Batavia et croûtons FE Œufs durs béchamel F Chou-fleur F Fromage F Moelleux au chocolat F	Repas à thème Automne
Goûter	Compote de fruits Madeleine - petit suisse	Fruit Biscuits -lait	Yaourt aromatisé Pain chocolat à croquer	 Crème dessert Pain confiture	Fruit Gâteau - novly
Semaine du 1 ^{er} au 05 décembre	Lundi – Repas végétarien Salade de crudités F Curry de légumes et pois chiches FE Riz E Fromage F Compote de pommes E	Mardi Velouté de légumes F  Poulet grillé à la paysanne F Blé à la tomate F Emmental F Poire F	Mercredi Betteraves vinaigrette F  Rôti de porc au coulis de poivron F Gratin dauphinois F Fromage blanc F Fruit de saison F	Jeudi Salade de mâche au chèvre F Filet de merlu sauce hollandaise FS Haricots verts S  Pont l'Evêque pasteurisé F Gâteau au yaourt FE	Vendredi Salade de crudités F Merguez F Semoule E Fromage F Corbeille de fruits F
Goûter	Compote Croissant - lait	Fruit Pain - fromage	Compote de fruits Biscuits - laitage	Fruit Biscottes confiture	Yaourt aromatisé – jus de fruits Quatre-quarts
Semaine du 08 au 12 décembre	Lundi Salade de pommes de terre F Jambon braisé F Flan de légumes F  Saint Nectaire F Fromage blanc F	Mardi Potage de légumes F  Sauté de bœuf aux oignons F Riz E Camembert F Orange F	Mercredi – Repas végétarien Haricots verts en salade S Nuggets de blé S Purée de pommes de terre F Laitage F Clémentines F	Jeudi Carottes râpées vinaigrette F  Rôti de volaille F Gratin de brocolis S Edam F Semoule au lait FE	Vendredi Saucisson sec F Spaghettis E  à la bolognaise S Fromage blanc F Clémentines F
Goûter	Fruit BN – petit suisse	Compote de fruits Pain chocolat à croquer	Crème dessert Marbré – jus de fruits	Fruit Biscuits - novly	Yaourt Pain confiture

F : frais / S : surgelés / E : épicerie



Vianades 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
 RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon



Repas à thème
Automne
Vendredi 28 novembre 2025














Crème de potiron

Fricassée de volaille
aux marrons
Potée de chou

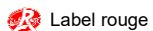


Fromage

Gâteau noix et raisins

	Lundi	Mardi– Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 15 au 19 décembre	Rillettes F	Potage cultivateur  F	Salade de riz  E F	Repas de fin d'année 	Salade coleslaw (carottes  et chou blanc râpés, mayonnaise) F
	Sauté de dinde à la paysanne  F	Gratin de haricots blancs  E	Filet de colin aux herbes S		Steak haché  S
	Tortis  E	et carottes  F	Haricots beurre S		Purée de pommes de terre  F
	Emmental F	Pont l'Evêque pasteurisé  F	Fromage F		Fromage F
	Pomme  F	Kiwi F	Fromage blanc sucré  F		Fruit de saison E
Goûter	Compote de fruits Pain fromage	Laitage BN - fruit	Banane Biscottes pâte à tartiner	Fruit Barre bretonne - laitage	Fromage blanc Biscuits – jus de fruits

F : frais / S : surgelés / E : épicerie



Produit issu de l'agriculture biologique

C'est de saison
La bûche

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