

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 novembre	Betteraves vinaigrette F	Carottes râpées vinaigrette F	Chou rouge aux pommes F	Potage de légumes F	Terrine de poisson F
	Boulettes de bœuf sauce épices douces S	Omelette campagnarde (pommes de terre) F	Colin sauce hollandaise S	Poulet à la diable F	Rôti de porc F
	Semoule E	Salade verte F	Gratin de légumes F	Frites F	Purée de brocolis FS
	Cantal jeune (fromage pasteurisé: maternelles) F	Pont l'Evêque F	Fromage F	Brie F	Yaourt F
	Compote de fruits E	Mousse à la noix de coco F E	Riz au lait à la vanille F E	Pomme 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
	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 10 au 14 novembre	Crêpe au fromage S	Férié	Potage de légumes F	Salade italienne pâtes, tomates, mozzarella, thon, basilic FE	Repas à thème Réductions des déchets
	Cordon bleu S		Quiche au fromage F S	Estouffade de bœuf F	
	Haricots verts sautés S		Salade verte F	Epinards béchamel S	
	Fromage F		Yaourt F	Emmental F	
	Banane F		Poire F	Raisin F	
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

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 Internautes - 37210 Rochebonne



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



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



Repas à thème Automne

Vendredi 28 novembre 2025

Crème de potiron

Fricassée de volaille



aux marrons

Potée de chou

Fromage

Gâteau noix et raisins



Menus du restaurant scolaire de Thilouze

Du 15 au 19 décembre 2025



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 15 au 19 décembre	Rillettes F	Potage cultivateur AB F	Salade de riz AB E F		Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise) AB F
	Sauté de dinde à la paysanne F	Gratin de haricots blancs AB E	Filet de colin aux herbes S	Repas de fin d'année	Steak haché F
	Tortis AB E	et carottes AB F	Haricots beurre S		Purée de pommes de terre AB F
	Emmental F	Pont l'Evêque pasteurisé A.O.P. F	Fromage F		Fromage F
	Pomme AB F	Kiwi F	Fromage blanc sucré AB F	Fruit de saison F	Fruit de saison F
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

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 Rochebrune