



## Menus du restaurant scolaire de Thilouze

Du 05 au 23 janvier 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 05 au 09 janvier	Betteraves vinaigrette AB F	Salade de riz AB E	Salade verte et haricots rouges AB E	Endives et lardons AB F	Potage de légumes AB F
	Egrené de bœuf à la tomate AB S	Filet de poisson au citron AB S	Cordon bleu AB S	Emincé de dinde au curry AB F	Gratin de pommes de terre au fromage AB F
	Coquillettes AB E	Haricots verts AB S	Petits pois AB S	Chou-fleur à la béchamel AB S	Salade verte AB F
	Brie AB F	Saint Paulin AB F	Fromage AB F	Bleu AB F	Fromage blanc AB F
	Compote de fruits AB F	Fruit de saison AB F	Crème au caramel au lait BIO AB F	Galette des rois à la frangipane AB S	Pomme AB 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 12 au 16 janvier	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage de légumes AB F	Salade verte au maïs AB E	Salade de pâtes AB E	Céleri rémoulade AB F	Salade coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise) AB F
	Quiche au fromage AB S	Poulet rôti AB F	Colin meunière AB S	Rôti de dinde au paprika AB F	Merguez AB F
	Salade verte AB F	Frites AB S	Epinards AB S	Purée de légumes AB F	Semoule parfumée AB E
	Emmental AB F	Pont l'Evêque AB F	Fromage AB F	Gouda AB F	Fromage AB F
Goûter	Fruit de saison AB F	Yaourt AB F	Fruit de saison AB F	Fromage blanc sucré AB F	Compote de pommes AB E
Semaine du 19 au 23 janvier	Novly chocolat Barre bretonne/ Fruit	Fruit Pain / Chocolat à croquer	Compote de fruits Croissant/ Lait	Flan nappé au caramel Biscotte/ Confiture	Fruit Petit suisse / Gâteau
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Feuilleté au fromage AB S	Salade de mâche et croûtons AB E	Salade de chou aux noix AB F	Potage Esaü (lentilles) AB E	Salade de crudités AB F
	Saucisse de Strasbourg AB F	Pâtes AB E	Longe de porc rôtie au jus AB F	Filet de dinde rôti AB F	Filet de poisson frais sauce beurre crustacés AB F
	Haricots verts AB S	à la bolognaise de lentilles AB E	Blé AB E	Carottes AB F	Chou-fleur AB S
Goûter	Fromage AB F	Emmental AB F	Fromage AB F	Brie AB F	Tomme AB F
	Fruit de saison AB F	Entremets pistache (lait AB )	Yaourt aromatisé AB F	Fruit de saison AB F	Entremets (lait) AB F
	Fruit / Fromage blanc Biscuits	Fruit / Laitage BN	Crème dessert Quatre-quarts/ Fruit	Compote de fruits Pain / Fromage à tartiner	Fruit Brioche / Confiture



AB 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



Bleu Blanc Cœur



Local



# Menus du restaurant scolaire de Thilouze

Du 26 janvier au 13 février 2026



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 26 au 30 janvier	Bouillon de tomate vermicelle E	Taboulé FE	Pâtes au surimi FE	Repas à thème Saveurs des montagnes	Chou-fleur vinaigrette F
	Poulet sauce suprême F	Œufs gratinés F	Sauté de porc aux olives F		Emincé de bœuf aux épices F
	Pommes de terre vapeur AB F	Gratin d'épinards AB FS	Purée de légumes AB F		Flageolets ES
	Fromage blanc AB F	Fromage F	Bûche de lait de mélange F		Fromage F
	Fruit de saison F	Mousse au chocolat F	Fruit de saison F		Compote de fruits F
Goûter	Yaourt aromatisé / Jus de fruits AB	Fruit Pain / Chocolat à croquer	Laitage / Fruit Marbré	Fruit Pain / Confiture	Fruit / Lait Gâteau
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 février	Salade verte et croûtons AB F	Carottes râpées au citron AB F	Salade de riz AB FS	Potage cultivateur AB F	Céleri rémoulade F
	Boulettes de bœuf à la tomate AB S	Quiche savoyarde FS	Filet de colin sauce verdurette S	Cordon bleu S	Tajine au poulet AB F
	Haricots verts AB S	Salade verte AB F	Brocolis à la béchamel S	Frites F	Légumes couscous F
	Saint Nectaire F	Fromage blanc AB F	Camembert F	Fromage F	Fromage F
	Crêpe au chocolat S	Compote de fruits E	Salade de fruits frais F	Fruit de saison F	Fondant aux pommes AB F
Goûter	Fruit Brioche / chocolat à croquer	Yaourt sucré / Fruit BN	Géliifié à la vanille Pain/ pâte à tartiner	Compote de fruits Quatre-quarts / Lait	Fruit / Laitage Biscuits
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 09 au 13 février	Potage de légumes F	Salade de crudités AB F	Salade de pâtes AB F	Radis beurre F	Repas à thème Carnaval
	Filet de poisson à l'américaine S	Rôti de porc AB F	Boulettes de bœuf au paprika S	Parmentier de lentilles corail E	
	Brocolis béchamel AB S	Purée de pommes de terre AB F	Duo de légumes F	Salade verte F	
	Fromage F	Mimolette F	Cantal AB F	Fromage blanc AB F	
	Kiwi F	Entremets au chocolat FE	Compote de fruits AB F	Fruit de saison F	
Goûter	Fruit / Laitage Barre bretonne	Fruit Pain au chocolat / Lait	Fromage blanc Biscuits / Fruit	Fruit Pain / Confiture	Crème dessert Gâteau / Jus de fruits



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 Rochebon



## Savoureux des montagnes

Jeudi 29 janvier 2026

Salade verte, noix et croûtons

\*\*\*

Potée auvergnate

\*\*\*

Bleu d'Auvergne

\*\*\*

Muffin myrtilles et pommes



## Carnaval gourmand

Vendredi 13 février 2026

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

\*\*\*

Poulet bahia 

Purée de patate douce

\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Donuts au cacao