Menus du restaurant scolaire de Thilouze — Du 02 au 13 novembre 2026

	Lundi	Mardi – **Repas végétarien**	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 novembre	Betteraves vinaigrette BIO F Boulettes de bœuf sauce épices douces S Semoule BIO E Cantal jeune (fromage pasteurisé: maternelles) F Compote de fruits BIO E	Carottes râpées vinaigrette BIO F Omelette campagnarde (pommes de terre) BIO F Salade verte BIO F Fromage F Mousse à la noix de coco F E	Chou rouge aux pommes BIO F Colin sauce hollandaise MSC S Gratin de légumes BIO F Fromage F Riz au lait à la vanille BIO F E	Potage de légumes BIO F Poulet à la diable F Frites F Brie F Pomme BIO F	Terrine de poisson F Rôti de porc F Purée de brocolis BIO F S Yaourt BIO F Clémentines F
Goûter	Compote de fruits Biscuits - lait	Yaourt Pain - pâte à tartiner	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 19 au 13 novembre	Crêpe au fromage S Emincé de volaille à l'indienne F Haricots verts sautés BIO S Fromage F Banane F	Salade de crudités BIO F Escalope de dinde à la crème F Riz E Pont l'Evêque F Liégeois maison F	Potage de légumes BIO F Quiche au fromage BIO F S Salade verte BIO F Yaourt F Poire BIO F	Salade italienne (pâtes, tomates, mozzarella, thon, basilic) FE Estouffade de bœuf F Epinards béchamel BIO S Emmental BIO F Raisin F	Repas à thème Réductions des déchets
Goûter	Compote de fruits Biscuits - lait	Fruit Pain et confiture	Yaourt aromatisé Gâteau - fruit	Compote de fruits Pain chocolat à croquer	Fruit Croissant - lait

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

BIO Produit issu de l'agriculture biologique

Viandes françaises — Label rouge — A.O.P — Région Ultra Périphérique — Pêche durable MSC — Roi rose

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

Menus validés par une diététicienne nutritionniste

Semaine européenne
Réduisons nos déchets !

Vendredi 13 novembre 2026

Velouté anti-gaspi
aux légumes de saison

***

Pommes de terre farcies
Salade verte

***

Fromage

***

Pudding au chocolat

Restauval

Menus du restaurant scolaire de Thilouze — Du 16 novembre au 11 décembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 16 au 20 novembre	Pizza au fromage S Sauté de porc au miel et citron F Petits pois S Fromage blanc F Ananas F	Batavia au surimi F Poulet au thym F Flageolets E Bleu d'Auvergne F Entremets au chocolat (lait) FE	Taboulé (semoule BIO) F E Chipolatas F Gratin de patate douce F Emmental F Duo banane-clémentine F	Potage de lentilles F Lasagnes E aux légumes F Fromage F Yaourt F	Carottes râpées vinaigrette F Brandade de poisson F S Salade verte F Gouda F Poire F
Goûter	Banane Biscottes pâte à tartiner	Compote de fruits Pain fromage 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
Semaine du 23 au 27 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 Fromage F Flan pâtissier (lait) FS	Salade de chou rouge F Boulettes de bœuf F S 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 Les Antilles
Goûter	Compote de fruits Madeleine - petit suisse	Fruit Biscuits -lait	Yaourt aromatisé Pain chocolat à croquer	Crème dessert Pain confiture	Fruit Gâteau - novly
	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 novembre au 04 décembre	Salade de crudités F Curry de légumes et pois chiches F E Riz E Fromage F Compote de pommes E	Velouté de légumes F Poulet grillé à la paysanne F Blé à la tomate F Emmental F Poire F	Betteraves vinaigrette F Rôti de porc au coulis de poivron F Gratin dauphinois F Fromage blanc F Fruit de saison F	Salade de mâche au chèvre F Filet de merlu sauce hollandaise F S Haricots verts S Pont l'Evêque pasteurisé F Gâteau au yaourt FE	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
	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 07 au 11 décembre	Salade de pommes de terre F Jambon braisé F Flan de légumes F Saint Nectaire F Fromage blanc F	Potage de légumes F Sauté de bœuf aux oignons F Riz E Camembert F Orange F	Haricots verts en salade S Nuggets de blé S Purée de pommes de terre F Laitage F Clémentines F	Carottes râpées vinaigrette F Rôti de volaille F Gratin de brocolis S Edam F Semoule au lait F E	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

Viandes françaises — Label rouge — A.O.P — Région Ultra Périphérique — Pêche durable MSC — Roi rose

C'est de saison, on boche — 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 Rochecorbon

Menus validés par une diététicienne nutritionniste

Vendredi 27 novembre 2026

Créole

Salade exotique (salade verte, avocat, surimi et pamplemousse)

***

Poulet au curry

Purée de patate douce

***

Fromage

***

Entremets à la noix de coco

Restauval

Menus du restaurant scolaire de Thilouze

Du 14 au 18 décembre 2026

	Lundi	Mardi – **Repas végétarien**	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 14 au 18 décembre	Rillettes F Sauté de dinde à la paysanne F Tortis E Emmental F Pomme F	Potage cultivateur F Gratin de haricots blancs E et carottes F Pont l'Evêque pasteurisé F Kiwi F	Salade de riz E F Filet de colin aux herbes S Haricots beurre S Fromage F Fromage blanc sucré F	Repas de fin d'année 	Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise) F Steak haché S Purée de pommes de terre F Fromage F Fruit de saison F
Goûter	Laitage BN - fruit	Compote de fruits Pain fromage	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

Viandes françaises — Label rouge — A.O.P — Région Ultra Périphérique — Pêche durable MSC

C'est de saison : la bûche

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

RESTAURAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Menus validés par une diététicienne nutritionniste