

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 août au 03 septembre				 Salade de maïs et tomates Steak haché Pommes rissolées Fromage Compote de fruits	Pastèque Filet de lieu gratiné Courgettes sautées Camembert  Moelleux au citron
Semaine du 06 au 10 septembre	Salade de chou blanc Merlu au citron Pâtes au beurre  Chèvre Glace	Quiche lorraine Sauté de veau au romarin Haricots verts Edam Corbeille de fruits		Tomates mozzarella Cuisse de poulet rôti aux herbes Pommes de terre vapeur Petit suisse Corbeille de fruits 	Concombre vinaigrette Sauté de porc au paprika Chou-fleur béchamel Tomme noire Clafoutis aux fruits
Semaine du 13 au 17 septembre	Melon Escalope de volaille grillée Epinards au beurre Fromage Semoule au lait à la vanille	Mardi – Repas végétarien  Betteraves vinaigrette  Riz cantonais végétarien (riz, petits pois, omelette) Fromage blanc Corbeille de fruits	 Mercredi	Salade verte au maïs et œuf dur Jambon sauce tomate Pommes de terre sautées Camembert Yaourt aux fruits	Salade de pâtes (pâtes, tomates, thon) Colin Dugléré Haricots beurre Brie Corbeille de fruits
Semaine du 20 au 24 septembre	Radis beurre Blanquette de veau Pâtes Morbier Reinette cuite et confiture de fraise  	Salade grecque (tomates, féta, concombre) Cordon bleu Poêlée automnale Yaourt Brownies	Mercredi	Saucisson à l'ail Escalope de dinde à la normande Petits pois à la française Fromage Corbeille de fruits	 Salade de pommes de terre Filet de poisson à la provençale Chou-fleur Fromage Fromage blanc à la confiture

 Produit issu de l'agriculture biologique



La viande de bœuf servie sur nos restaurants 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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 27 septembre au 1^{er} octobre</i>	Rillettes Hachis Parmentier Salade verte Emmental Kiwi	Repas à thème Egypte 		Salade de tomates Escalope de porc grillée Carottes vichy Camembert  Gâteau au yaourt	Salade de blé Gratin de poisson aux fruits de mer Brocolis Edam Corbeille de fruits
<i>Semaine du 04 au 08 octobre</i>	Lundi – Repas végétarien 	Crêpe au jambon Steak haché Carottes vapeur  Fromage Corbeille de fruits		Salade de pâtes au thon Sauté de poulet à la crème Chou-fleur Pont l'évêque Compote de fruits	Salade de crudités Filet de dorade au persil Purée de potiron Brie Mousse au chocolat
LA SEMAINE DU GOÛT <i>Semaine du goût : Baies et graines</i>					
<i>Semaine du 11 au 15 octobre</i>	Carottes râpées vinaigrette Emincé de volaille au sésame Pommes noisettes Chèvre Corbeille de fruits	Salade verte et croûtons Sauté de bœuf aux épices Haricots verts Fromage Fromage blanc au muesli (flocons d'avoine et fruits secs)		Concombre vinaigrette Rôti de porc braisé Crumble de légumes au fromage graines de sarrasin, courge et pavot Petit suisse Pain perdu	Houmous de betteraves et pop-corn salé Filet de poisson au citron Riz pilaf Saint Paulin Corbeille de fruits
<i>Semaine du 18 au 22 octobre</i>	Salade de chou rouge Rôti de dinde chasseur Pommes de terre sautées Fromage Yaourt nature sucré	Salade strasbourgeoise * Jambon grillé Gratin de courgettes Mimolette Corbeille de fruits		Salade de crudités Filet de lieu au citron Pâtes Emmental Corbeille de fruits	Velouté de légumes Bœuf au curry Duo de légumes Yaourt  Banane

* Salade strasbourgeoise : pommes de terre, tomates, cervelas



Restaurant scolaire de Saint Luperce



Mardi 28 septembre 2021



*Repas à thème
Egypte*



Taboulé égyptien

☆☆☆



Couscous merguez - poulet

et ses légumes

☆☆☆

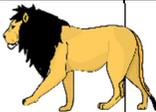


Fromage

☆☆☆

Crème à la menthe



Semaine du 08 au 12 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Filet de colin au citron</p> <p>Semoule</p> <p>Camembert</p> <p>Compote de fruits</p> 	<p>Repas à thème Savoie</p> 		<p>Férié</p> 	<p>Œuf mayonnaise</p> <p>Poulet aux épices</p> <p>Petits pois extra fins à la française</p> <p>Brie</p> <p>Salade de fruits frais</p>
Semaine du 15 au 19 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Emincé de volaille à l'indienne</p> <p>Haricots verts sautés</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Saucisse fumée</p> <p>Lentilles</p> <p>Petit suisse </p> <p>Corbeille de fruits</p>		<p>Saucisson sec</p> <p>Lieu à l'aneth</p> <p>Riz</p> <p>Chèvre</p> <p>Dés de pommes au four sauce caramel</p>	<p>Salade italienne *</p> <p>Estouffade de bœuf</p> <p>Chou-fleur béchamel</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Moelleux à la noix de coco</p>
Semaine du 22 au 26 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage blanc</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Fricassée de dinde à l'ancienne</p> <p>Epinards</p> <p>Fromage</p> <p>Crème dessert à la vanille</p> 		<p>Potage tomate vermicelle</p> <p>Emincé de bœuf à la forestière</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Morbier</p> <p>Tarte aux poires</p> 	<p>Carottes râpées mimosa</p> <p>Quiche au chèvre</p> <p>Salade verte</p> <p>Petit suisse</p> <p>Kiwi au coulis de fruits</p>

* Salade italienne : pâtes, tomates, thon, mozzarella



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

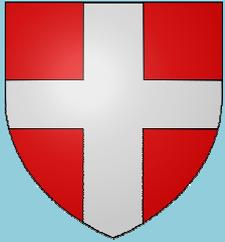
 Produit issu de l'agriculture biologique

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

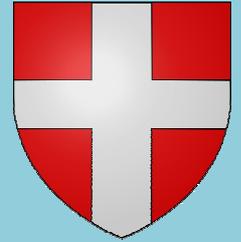
Restaurant scolaire de Saint Luperce



Mardi 09 novembre 2021



*Repas à thème
Savoie*

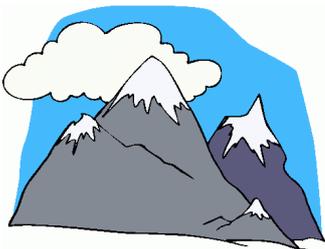


Salade montagnarde



(carottes râpées, tomme blanche, raisins secs et pommes)

☆☆☆



Tartiflette

Salade verte



☆☆☆

Fromage

☆☆☆



Crumble aux pommes



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
<i>Semaine du 29 novembre au 03 décembre</i>	<p>Saucisson à l'ail</p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p>Riz pilaf </p> <p>Yaourt</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Terrine de légumes</p> <p>Sauté de porc à l'andalouse</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Chèvre</p> <p>Flan pâtissier</p>		<p>Potage au potiron </p> <p>Colin à l'armoricaine</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Cantal</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Batavia et croûtons</p> <p>Œufs durs béchamel</p> <p>Chou-fleur</p> <p>Bûchette de lait de mélange</p> <p>Marbré</p>
<i>Semaine du 06 au 10 décembre</i>	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Spaghettis</p> <p>sauce bolognaise</p> <p>Coulommiers</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Filet de merlu sauce à l'oseille</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Emmental</p> <p>Entremets</p>		<p>Velouté Dubarry (chou-fleur)</p> <p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Frites</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Salade de mâche au chèvre</p> <p>Escalope de porc grillée</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage</p> <p>Gâteau au yaourt</p>
<i>Semaine du 13 au 17 décembre</i>	<p>Salade de pommes de terre mimosa</p> <p>Côte de porc charcutière</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Fromage</p> <p>Ananas</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Carottes Vichy </p> <p>Brie</p> <p>Riz au lait à la vanille</p>		<p>Repas de fin d'année</p>	<p>Salade de crudités</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Pâtes</p> <p>Fromage</p> <p>Compote de fruits</p>