






	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 novembre	Velouté de tomates Colin au beurre blanc Gratin de pâtes Compote de fruits	Taboulé Escalope de volaille grillée Patate douce Fromage Fruits de saison Compote de fruits		Salade verte au chèvre Estouffade de bœuf Carottes Vichy  Moelleux au chocolat	Céleri au curry Chipolatas Lentilles Yaourt Compote de fruits Fruit de saison
Semaine du 09 au 13 novembre	Velouté de poireaux Dos de lieu rôti sauce hollandaise Céréales gourmandes  Petit suisse Pomme	Repas à thème Antilles 		Salade verte et croûtons Poulet aux épices Frites Fromage Yaourt nature sucré	Rillettes Emincé de veau à la crème Purée de brocolis Fromage Salade de fruits frais
Semaine du 16 au 20 novembre	Crêpe au fromage Emincé de volaille à l'indienne Haricots verts sautés Fromage Fruit de saison 	Potage de légumes Tartiflette Salade verte Compote pomme-banane		Betteraves au thon Cabillaud au citron Semoule Fromage blanc Mandarine	Salade verte et jambon Rôti de dinde chasseur Carottes braisées Fromage Gâteau au yaourt
Semaine du 23 au 27 novembre	Pizza au fromage Cuisse de poulet rôti au thym Petits pois Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Longe de porc rôtie et son jus d'herbes Petits pois à la française Liégeois au chocolat		Salade de crudités  Emincé de bœuf au curry Haricots beurre Fromage Compote de fruits	Velouté de courgettes Lasagnes au poisson Salade verte Yaourt Clémentines







 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

Menus du restaurant scolaire de Chaufour Notre Dame

Du 30 novembre au 18 décembre 2020



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 novembre au 04 décembre	Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise) Rôti de dinde au jus Coquillettes Petit suisse Fruit de saison	Batavia et croûtons Escalope de porc au curry Carottes  Cake au chocolat		Potage poireaux et pommes de terre Emincé de bœuf à la forestière Gratin de chou-fleur Flan nappé au caramel	Pâté de campagne Blanquette de poisson Pommes de terre vapeur Fromage Clémentines
Semaine du 07 au 11 décembre	Potage Crécy (carottes) Escalope de porc à la moutarde Frites Fromage Fruit de saison 	Salade verte au chèvre Emincé de dinde à l'indienne Haricots verts Fromage Pain perdu		Céleri à l'edam Filet de merlu sauce à l'oseille Riz Compote pomme-banane	Betteraves vinaigrette Steak haché sauce tomate Petits pois Yaourt Salade de fruits frais
Semaine du 14 au 18 décembre	Quiche au thon Jambon grillé Carottes Fromage blanc  Fruit de saison	Velouté Dubarry (chou-fleur) Bœuf bourguignon Semoule Petits suisses aromatisés		Salade de crudités à l'emmental Filet de poisson Pâtes Compote de fruits	Repas de fin d'année 



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