







	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 janvier	Potage de légumes	Carottes râpées vinaigrette		Salade verte, jambon et emmental	Betteraves vinaigrette
	Steak haché sauce échalote	Filet de poisson au beurre blanc		Emincé de volaille au curry	Sauté de porc
	Frites	Epinards à la crème		Brocolis 	Pâtes
	Petits suisses aromatisés	et riz Galette des rois à la frangipane 		Fromage	Fromage
			Compote de fruits	Fruit de saison	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 11 au 15 janvier	Salade verte et fromage	Potage cultivateur		Rillettes	Salade de mâche aux lardons et croûtons
	Cuisse de poulet	Rougail saucisse		Pot-au-feu	Filet de lieu meunière
	Carottes sautées 	Riz		Légumes du pot	Semoule
	Marbré au chocolat et crème anglaise 	Fromage		Liégeois au chocolat	Fromage
		Kiwi			Fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 18 au 22 janvier	Potage de légumes	Céleri rémoulade		Quiche au fromage	Salade de crudités
	Croissant au jambon	Rôti de bœuf sauce barbecue		Dos de colin	Escalope de volaille grillée
	Salade verte	Gratin de pommes de terre		Gratin de chou-fleur	Purée de légumes
	Petit suisse	Compote pomme-banane		Flan nappé au caramel et biscuit	Fromage 
	Fruit de saison				Fruit de saison



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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 25 au 29 janvier</b>	Terrine de poisson Cuisse de poulet Pâtes Fromage Mousse au chocolat	Céleri râpé et emmental Steak haché de veau grillé sauce tomate Frites Salade de fruits frais		Salade de riz Rôti de porc au jus Duo de légumes Fromage Compote de fruits	Potage Parmentier Emincé de bœuf Brocolis béchamel Fruit de saison
<b>Semaine du 1<sup>er</sup> au 05 février</b>	Carottes râpées vinaigrette Sauté de porc aux épices Petits pois Fromage Compote de fruits	Mardi – Chandeleur Salade verte au jambon Merlu à la nantaise Epinards à la crème Crêpe au sucre		Jeudi Quiche au fromage Boulettes de bœuf sauce tomate Carottes sautées Yaourt aromatisé	Vendredi Bouillon de volaille vermicelle Filet de volaille grillé Purée de légumes Fromage Fruit de saison
<b>Semaine du 08 au 12 février</b>	Lundi Chou rouge, edam et œuf Chipolatas Gratin de pommes de terre Fruit de saison	Mardi Carottes râpées vinaigrette Rôti de volaille au curry Brocolis Fromage Tarte aux pommes		Jeudi Salade de riz Colin à la nantaise Gratin de légumes Salade d'agrumes	Vendredi Repas à thème Chinois
<b>Semaine du 15 au 19 février</b>	Lundi Salade de pâtes au fromage Cuisse de poulet au romarin Carottes Fruit de saison	Mardi – Mardi gras Salade verte et croûtons Joue de porc au miel Haricots verts Fromage Beignet		Jeudi – Repas végétarien Potage de légumes Tortilla aux pommes de terre Fromage Compote de pommes	Vendredi Salade de crudités Dos de lieu Pâtes au beurre Crème dessert











Produit issu de l'agriculture biologique

# Menus du restaurant scolaire de Chauffour Notre Dame

Du 08 au 26 mars 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 08 au 12 mars</b>	Potage de légumes Dos de colin à la crème Riz Compote de fruits 	Salade Lapérouse * Cuisse de poulet rôti au jus Carottes sautées Fromage Moelleux aux fruits		Salade d'avocat Jambon grillé Pâtes   Yaourt aromatisé	Salade de pommes de terre, maïs et œuf dur Sauté de dinde Duo de légumes Fromage Fruit de saison
<b>Semaine du 15 au 19 mars</b>	Potage de légumes Cuisse de poulet Céréales gourmandes  Fruit de saison	Rillettes Filet de poisson au citron Courgettes sautées Fromage Flan nappé au caramel		<b>Repas à thème Irlande</b>	
<b>Semaine du 22 au 26 mars</b>	Concombre à la bulgare Pâtes à la bolognaise Salade verte Fruit de saison 	Feuilleté au fromage Blanquette de volaille Carottes persillées  Fromage blanc à la framboise		Soupe de légumes Escalope de volaille grillée Frites Fromage Crème dessert à la vanille 	Salade de pommes de terre Dos de colin sauce hollandaise Gratin d'épinards Fromage Fruit de saison

\* Salade Lapérouse : tomates, jambon, concombre et oignons



Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

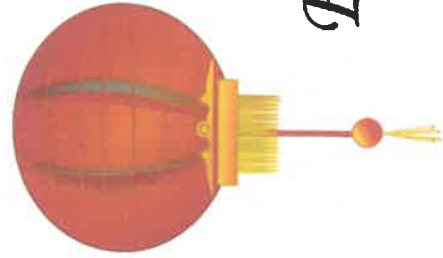
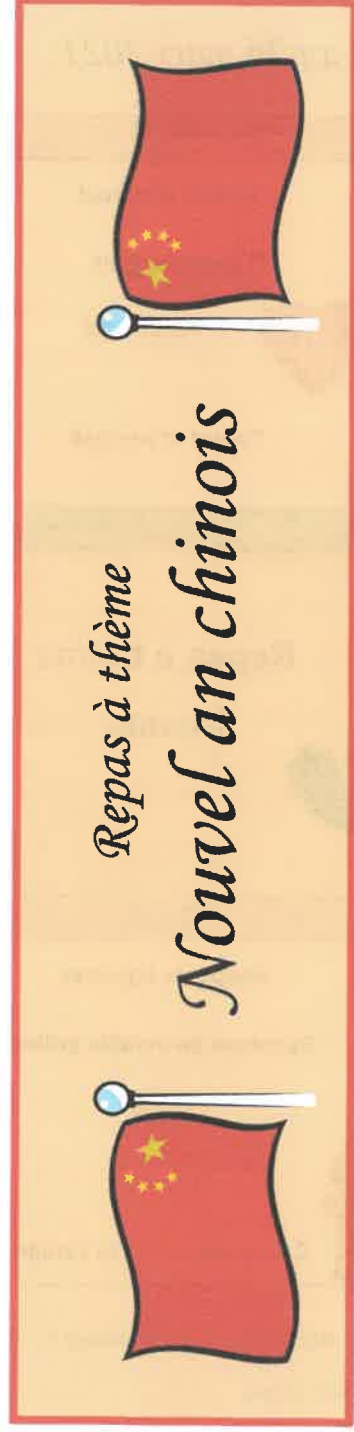
RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

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

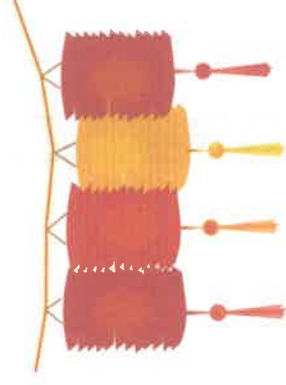
*Restaurant scolaire de Chaufour Notre Dame*

*Restaival*

*Vendredi 12 février 2021*



福  
Nem  
\*\*\*



*Emincé de porc à l'aigre-douce*

*Nouilles chinoises sautées*



\*\*\*



*Fromage*

\*\*\*

*Année du bœuf doré*

*Moelleux coco, ananas, cannelle et vanille*

祿

# Menus du restaurant scolaire de Chauffour Notre Dame

Du 29 mars au 16 avril 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 29 mars au 02 avril</b>	<p>Salade mêlée, jambon et emmental</p> <p>Cuisse de poulet aux herbes</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pizza reine</p> <p>Dos de merlu au basilic</p> <p>Petits pois</p> <p>Compote de fruits</p>		<p><b>Repas de Printemps</b></p>	<p>Potage à la tomate</p> <p>Steak haché de veau</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison</p>
<b>Semaine du 05 au 09 avril</b>	<p>Lundi</p> <p>Férié</p>	<p>Mardi – Repas végétarien</p> <p>Salade de maïs, croûtons et fromage</p> <p>Œufs durs béchamel</p> <p>Pâtes au pistou</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Mercredi</p>	<p>Jeudi</p> <p>Concombre à la crème</p> <p>Emincé de porc basquaise</p> <p>Duo de légumes</p> <p>Crème dessert</p>	<p>Vendredi</p> <p>Pâte de campagne</p> <p>Colin à la crème de ciboulette</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison</p>
<b>Semaine du 12 au 16 avril</b>	<p>Lundi</p> <p>Radis beurre</p> <p>Gratin de pommes de terre au poisson</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Mardi</p> <p>Taboulé</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Brocolis</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Mercredi</p>	<p>Jeudi</p> <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Jambon grillé</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage </p> <p>Quatre-quarts</p>	<p>Vendredi</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Emincé de blanc de dinde</p> <p>Gratin de légumes (patate douce, pommes de terre)</p> <p>Fruit de saison</p>



Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf servie sur votre restaurant 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 Rochecorbon



*Restaurant scolaire de Chaufour Notre Dame*

*Mardi 16 mars 2021*

*Repas à thème*

*Saint Patrick - Irlande*



*Salade verte, crevettes, radis,  
carottes et asperges vertes*

☆☆☆



*Cottage pie*

*(Hachis Parmentier avec cheddar, oignons et sauce anglaise)*

☆☆☆



*Cake irlandais*

*(pomme, raisins secs et quatre épices)*

Menus du restaurant  
scolaire de Chauffour Notre Dame



Judi 1<sup>er</sup> avril 2021

# Repas de Printemps

Salade verte, lardons, croûtons, fromage  
et tomates

\*\*\*

Sauté de dinde Marengo  
Pommes de terre rissolées

\*\*\*

Moelleux au chocolat  
Chocolat

