

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 29 août au 02 septembre</i>				Betteraves et fromage vinaigrette Steak haché de veau sauce tomate Frites Compote de fruits	Salade de riz niçoise Sauté de bœuf au curry Carottes braisées Yaourt Fruit de saison
<i>Semaine du 05 au 09 septembre</i>	Melon Dos de colin au citron Semoule Fromage Crème dessert à la vanille	Quiche au fromage Sauté de volaille au romarin Ratatouille Fruit de saison		Tomates mozzarella Rôti de porc laqué Chou-fleur béchamel Gâteau à la noix de coco 	Concombre à la crème Emincé de bœuf aux champignons Pâtes au beurre Fromage Fruit de saison
<i>Semaine du 12 au 16 septembre</i>	Terrine de poisson Chipolatas aux herbes Frites Fromage local Raisin 	Tomates à la féta Bœuf bourguignon Haricots verts persillés Moelleux au chocolat		Betteraves vinaigrette Cœur de merlu aux épices Riz Yaourt Fruit de saison	Taboulé Cuisse de poulet aux herbes Purée d'épinards Fromage blanc local aux fruits rouges
<i>Semaine du 19 au 23 septembre</i>	Repas à thème Vendanges 	Mardi – Repas végétarien Radis beurre Gratin de pâtes à la tomate Pâtes Compote de pommes		Pizza du jour Emincé de bœuf façon navarin Carottes fondantes Yaourt aux fruits 	Salade de riz au thon Sauté de porc au paprika Ratatouille Fromage Fruit de saison



Restaurant scolaire de Chauffour Notre Dame



Lundi 19 septembre 2022



*Repas à thème
Vendanges*



Velouté de potimarron

☆☆☆



*Blanquette de volaille
Pommes de terre vapeur*



☆☆☆



Camembert



☆☆☆

Moelleux au chocolat



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 26 au 30 septembre	Rillettes et cornichon Hachis Parmentier Salade verte Fromage blanc Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Emincé de dinde à la normande Epinards béchamel Fondant au chocolat		Gaspillage alimentaire : Pesée des aliments non consommés Salade verte aux croûtons Blanquette de poisson aux fruits de mer Riz Fromage blanc au sucre	Salade de pâtes au surimi Côte de porc grillée Brocolis Fromage Banane
	Lundi Courgettes marinées Blanc de poulet à la crème Blé Fromage Mousse au chocolat	Mardi Feuilleté au fromage Rôti de bœuf au jus Carottes vapeur Fruit de saison	Mercredi	Jeudi Salade de crudités Sauté de porc au paprika Pâtes Yaourt Orange	Vendredi Salade de riz Filet de lieu au persil Purée de potiron Petits suisses aromatisés
Semaine du goût : Le plein d'épices !					
Semaine du 10 au 14 octobre	Lundi Carottes râpées vinaigrette Sauté de volaille vindaloo aux épices de Kashmir Petits pois Fromage blanc	Mardi Tartine de méchouia aux épices marocaines Steak haché sauce barbecue Frites Fromage Fruit de saison	Mercredi	Jeudi Salade verte aux crevettes Jambon à la créole Gratin de chou-fleur Riz au lait au curcuma	Vendredi Salade de crudités Tajine de poisson, ras el hanout et menthe Coquillettes Fromage Fruit de saison
	Lundi Journée mondiale de l'alimentation Céleri au curry Dos de lieu rôti sauce hollandaise Céréales gourmandes Petit suisse Pomme	Mardi Taboulé Escalope de volaille grillée Gratin de patate douce Compote de fruits	Mercredi	Jeudi Salade verte au chèvre Estouffade de bœuf Brocolis Gâteau au citron	Vendredi – Repas végétarien Velouté de poireaux Dahl de lentilles et carottes Riz Yaourt Fruit de saison

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 07 au 11 novembre</i>	Velouté de tomates Colin au beurre blanc Riz Fromage Compote de fruits 	Repas à thème Convivial		Rillettes Sauté de veau à la crème Purée de brocolis Crème dessert	Férié
<i>Semaine du 14 au 18 novembre</i>	Carottes râpées vinaigrette Longe de porc rôtie et son jus d'herbes Petits pois à la française Fromage Liégeois au chocolat	Crêpe au fromage Emincé de volaille à l'indienne Haricots verts sautés Fruit de saison		Betteraves vinaigrette Cabillaud au citron Semoule Fromage blanc Mandarine	Pizza au fromage Cuisse de poulet rôti au thym Jardinière de légumes Fruit de saison
<i>Semaine du 21 au 25 novembre</i>	Lundi – Repas végétarien Potage de légumes Quiche au fromage Salade verte Fruit de saison	Mardi Salade verte et jambon Rôti de dinde chasseur Carottes braisées Fromage Gâteau au yaourt	Mercredi	Jeudi Salade de crudités Emincé de bœuf au curry Haricots beurre Fromage Compote de fruits	Vendredi Velouté de courgettes Lasagnes au poisson gratinées Salade verte Clémentines



Viandes françaises



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



A.O.C.



Label rouge

Restaurant scolaire
de Chauffeur Notre Dame
Mardi 08 novembre 2022



Repas à thème
Convivial



Potage de légumes
anciens

...

Croziflette

...

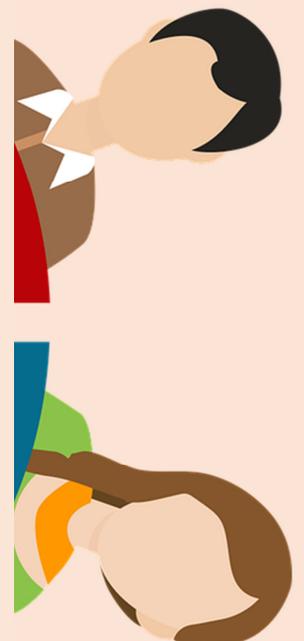
Salade verte

...

Brie

...

Beignet aux pommes



Menus du restaurant scolaire de Chaufour Notre Dame

Du 28 novembre au 16 décembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 28 novembre au 02 décembre	<p>Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise)</p> <p>Rôti de dinde au jus </p> <p>Lentilles</p> <p>Petit suisse </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Batavia, emmental et croûtons</p> <p>Escalope de porc au curry </p> <p>Gratin de chou-fleur </p> <p>Cake au chocolat</p>		<p>Potage poireaux et pommes de terre</p> <p>Emincé de bœuf à la forestière </p> <p>Carottes </p> <p>Flan nappé au caramel </p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Coquillettes </p> <p>Fromage</p> <p>Clémentines</p>
Semaine du 05 au 09 décembre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Potage Crécy (carottes)</p> <p>Omelette</p> <p>Frites</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte au chèvre </p> <p>Emincé de dinde à l'indienne </p> <p>Haricots verts </p> <p>Pain perdu</p>	<p></p>	<p>Céleri à l'edam</p> <p>Cœur de merlu sauce à l'oseille</p> <p>Riz</p> <p>Compote pomme-banane</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Chipolatas </p> <p>Petits pois </p> <p>Yaourt</p> <p>Salade de fruits frais</p>
Semaine du 12 au 16 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Quiche au thon</p> <p>Jambon grillé </p> <p>Carottes </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté Dubarry (chou-fleur)</p> <p>Bœuf bourguignon </p> <p>Semoule </p> <p>Petits suisses aromatisés</p>		<p>Salade de crudités à l'emmental</p> <p>Filet de poisson</p> <p>Pâtes </p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Repas de fin d'année</p> <p></p>



Viandes françaises



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



Produit issu de l'agriculture biologique

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



A.O.C.



Label rouge