

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 05 au 09 septembre	<b>Betteraves et fromage vinaigrette</b> <b>Steak haché de veau sauce tomate</b> <b>Frites</b> <b>Compote de fruits</b>	<b>Melon</b> <b>Rôti de porc</b> <b>Epinards</b> <b>Fromage</b> <b>Gâteau au yaourt</b>		<b>Salade de pâtes</b> <b>Cordon bleu</b> <b>Carottes vichy</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Repas à thème</b> <b>Coupe du monde de rugby</b> 
Semaine du 12 au 16 septembre	<b>Terrine de poisson</b> <b>Chipolatas aux herbes</b> <b>Blé</b> <b>Fromage local</b> <b>Raisin</b>	<b>Tomates à la fête</b> <b>Bœuf bourguignon</b> <b>Haricots verts persillés</b> <b>Moelleux au chocolat</b>		<b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Cœur de merlu aux épices</b> <b>Riz</b> <b>Yaourt</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Taboulé</b> <b>Cuisse de poulet aux herbes</b> <b>Brocolis</b> <b>Fromage blanc local aux fruits rouges</b>
Semaine du 19 au 23 septembre	<b>Tomates mozzarella</b> <b>Rôti de porc laqué</b> <b>Chou-fleur béchamel</b> <b>Gâteau à la noix de coco</b>	<b>Mardi – Repas végétarien</b> <b>Radis beurre</b> <b>Pâtes à la tomate</b> <b>Fromage</b> <b>Compote de pommes</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b> <b>Pizza du jour</b> <b>Steak haché</b> <b>Carottes fondantes</b> <b>Yaourt aux fruits</b>	<b>Vendredi</b> <b>Salade de riz</b> <b>Dos de colin sauce hollandaise</b> <b>Ratatouille</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>

Restaurant scolaire de Chaufour Notre Dame

Vendredi 08 septembre 2023

Repas à thème : Coupe de monde de rugby

Entrée Japon :

Salade de concombre, thon, graines de sésame  
et sauce vinaigrette au soja

\*\*\*

Curry de poisson lait coco de l'Ile Vanuatu

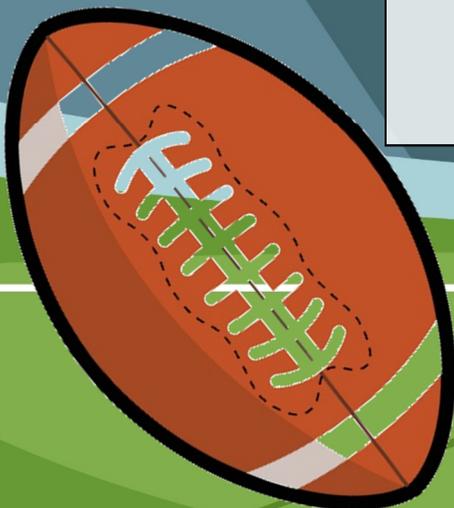
Riz aux épices, amandes et raisins des Iles Tonga

\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Gâteau à l'ananas des Iles Fidji



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 25 au 29 septembre</b>	 Rillettes et cornichon  Hachis Parmentier  Salade verte  Fromage  Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette  Emincé de dinde à la normande  Epinards béchamel  Fondant au chocolat		Salade verte aux croûtons  Blanquette de poisson aux fruits de mer  Riz  Fromage blanc au sucre	Salade de pâtes au surimi  Jambon grillé  Brocolis  Fromage  Banane
<b>Semaine du 02 au 06 octobre</b>	Courgettes marinées  Blanc de poulet à la crème  Blé  Fromage  Mousse au chocolat	Feuilleté au fromage  Rôti de bœuf au jus  Carottes vapeur  Fruit de saison		Salade de crudités  Sauté de porc au paprika  Pâtes  Yaourt  Orange	Taboulé  Filet de lieu au persil  Petits pois  Petits suisses aromatisés
<b>LA SEMAINE DU GOÛT</b>					
<b>Semaine du goût : Le goût du voyage</b>					
<b>Semaine du 09 au 13 octobre</b>	Carottes râpées vinaigrette  Jambalaya aux épices  Riz  Fromage blanc	Crème de courgettes à l'indienne  Steak haché sauce barbecue  Frites  Fromage  Fruit de saison		Salade verte aux crevettes  Jambon à la créole  Gratin de chou-fleur  Forêt noire	Salade de crudités  Tandoori de poisson au lait de coco  Coquillettes  Fromage  Fruit de saison
<b>Semaine du 16 au 20 octobre</b>	Céleri au curry  Dos de lieu rôti sauce hollandaise  Céréales gourmandes  Petit suisse  Compote de fruits	Salade de pâtes  Escalope de volaille grillée  Gratin de butternut  Pomme		Salade verte au chèvre  Boulettes de bœuf  Brocolis  Gâteau au citron	<b>Vendredi – Repas végétarien</b>  Velouté de poireaux  Dahl de lentilles et carottes  Riz  Yaourt  Fruit de saison

# Menus du restaurant scolaire de Chaufour Notre Dame

Du 06 au 24 novembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 06 au 10 novembre</i>	Velouté de tomates Colin au beurre blanc Riz Fromage Compote de fruits 	Salade verte et emmental Saucisses Butternut sauté Fondant au chocolat		Rillettes Steak haché de veau Purée de brocolis Fromage Pomme	Pizza au fromage Cuisse de poulet rôti au thym Jardinière de légumes Crème dessert
<i>Semaine du 13 au 17 novembre</i>	Carottes râpées vinaigrette Longe de porc rôtie et son jus d'herbes Frites Fromage Liégeois 	Crêpe au fromage Emincé de volaille à l'indienne Haricots verts sautés Fruit de saison		Repas à thème Australie 	Velouté de légumes et fromage râpé Cœur de merlu au citron Semoule  Mandarine
<i>Semaine du 20 au 24 novembre</i>	Lundi – Repas végétarien Potage de légumes Quiche au fromage Salade verte Fruit de saison	Mardi Céleri rémoulade Rôti de dinde chasseur Carottes braisées Fromage Gâteau au yaourt 		Jeudi Salade de riz Emincé de bœuf au curry Haricots beurre Fromage Compote de fruits	Vendredi Betteraves vinaigrette Lasagnes au poisson gratinées Salade verte Clémentines 



Viandes françaises



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



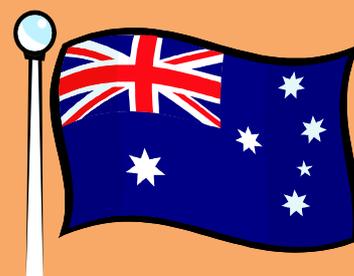
A.O.C.

Label rouge

★ Jeudi 16 novembre 2023



Repas à thème  
*Australie*



*Feuilleté à la betterave et féta*

\*\*\*

*Filet de poulet sauce barbecue*



*Poêlée de légumes*

\*\*\*

*Fromage blanc*

\*\*\*

*Lamington*

*(gâteau au chocolat saupoudré de noix de coco)*



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 27 novembre au 1 <sup>er</sup> décembre	Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise) Rôti de dinde au jus Lentilles Petit suisse Fruit de saison	Batavia, emmental et croûtons Escalope de porc au curry Gratin de chou-fleur Cake au chocolat		Potage poireaux et pommes de terre Emincé de bœuf à la forestière Carottes Flan nappé au caramel	Pâté de campagne Blanquette de poisson Coquillettes Fromage Clémentines
	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 décembre	Potage Crécy (carottes) Omelette Frites Fromage Fruit de saison	Salade verte au chèvre Emincé de dinde à l'indienne Haricots verts Pain perdu		Céleri à l'edam Cœur de merlu sauce à l'oseille Riz Compote pomme-banane	Betteraves vinaigrette Chipolatas Petits pois Yaourt Salade de fruits frais
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 11 au 15 décembre	Salade de blé Jambon grillé Carottes Fromage 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	Céleri rémoulade Boudin blanc Purée de butternut Fromage Fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 18 au 22 décembre	Salade verte et fromage Cuisse de poulet Carottes sautées Gâteau aux poires	Poireaux vinaigrette Chili con carne Riz Kiwi		Betteraves vinaigrette et fromage Filet de lieu meunière Epinards Fromage Fruit de saison	Repas de fin d'année