

Menus du restaurant scolaire de Chaufour Notre Dame

Du 1^{er} au 19 septembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 1^{er} au 05 septembre</i>	Betteraves et fromage vinaigrette Steak haché de veau sauce tomate Frites Compote de fruits	Melon Rôti de porc Carottes vichy Fromage Gâteau au yaourt	Pizza Poulet rôti aux herbes Haricots verts Fromage Fromage blanc au coulis de fruits	Salade de pâtes Cordon bleu Epinards Fromage Fruit de saison	Repas à thème Ciao l'Italie !
<i>Semaine du 08 au 12 septembre</i>	Concombre vinaigrette Chipolatas aux herbes Blé Fromage local Raisin	Tomates à la féta Bœuf bourguignon Haricots verts persillés Moelleux au chocolat	Salade de pâtes Jambon Ratatouille Fromage Corbeille de fruits	Betteraves vinaigrette Cœur de merlu aux épices Riz Yaourt Fruit de saison	Taboulé Cuisse de poulet aux herbes Brocolis Fromage blanc local aux fruits rouges
<i>Semaine du 15 au 19 septembre</i>	<i>Lundi – Repas végétarien</i> Radis beurre Pâtes à la tomate Fromage Compote de pommes	<i>Mardi</i> Tomates mozzarella Rôti de porc laqué Chou-fleur béchamel Gâteau à la noix de coco	<i>Mercredi</i> Pastèque Cordon bleu Petits pois Fromage Quatre-quarts	<i>Jeudi</i> Pizza du jour Steak haché Carottes fondantes Yaourt aux fruits	<i>Vendredi</i> Concombre vinaigrette Dos de colin meunière sauce crème Semoule Fromage Fruit de saison



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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 22 au 26 septembre	Rillettes et cornichon Hachis Parmentier Salade verte Fromage Banane	Carottes râpées vinaigrette Emincé de dinde à la normande Epinards béchamel Fondant au chocolat	Salade de pâtes Galette bretonne Salade verte Fromage Ananas au sirop	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 Fruit de saison
Semaine du 29 septembre au 03 octobre	Betteraves vinaigrette Blanc de poulet à la crème Blé Fromage Mousse au chocolat	Feuilleté au fromage Rôti de bœuf au jus Petits pois Fruit de saison	Taboulé Sauté de dinde aux épices Duo de légumes Fromage Flan nappé au caramel	Jeudi – Repas végétarien Champignons à la crème Dahl de lentilles et carottes Riz Yaourt Fruit de saison	Vendredi Salade de pâtes Filet de lieu au persil Carottes vapeur Petits suisses aromatisés
Semaine du 06 au 10 octobre	Salade de crudités Sauté de porc au paprika Pâtes Yaourt Orange	Salade de pâtes Escalope de volaille grillée Gratin de butternut Pomme	Céleri au curry Dos de lieu rôti sauce hollandaise Céréales gourmandes Petit suisse Compote de fruits	Salade verte au chèvre Boulettes de bœuf Brocolis Gâteau au citron	Vendredi Carottes râpées vinaigrette Rôti de porc Pommes de terre vapeur Fromage Ile flottante
Journées du goût : Les secrets des courges					
Semaine du 13 au 17 octobre	Carottes et butternut râpés en salade à l'orange Cordon bleu Petits pois Fromage Fruit de saison	Soupe de potimarron aux épices Steak haché sauce barbecue Frites Fromage Fruit de saison	Salade de crudités Curry de potiron, pois chiches Riz Fromage Fruit de saison	Salade verte au fromage Jambon Ratatouille Gâteau moelleux chocolat-courgette	Vendredi Salade de blé Poisson sauce citron Purée de légumes Fromage blanc et confiture de courge maison

A.O.C. Label rouge

Produit issu de l'agriculture biologique

Viandes françaises

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 novembre	Velouté de tomates Colin au beurre blanc Riz Fromage Compote de fruits	Salade verte et emmental Saucisses Butternut sauté Fondant au chocolat	Céleri rémoulade Paupiette de veau Pâtes Fromage Corbeille de fruits	Rillettes et cornichons Steak haché de veau Purée de brocolis Fromage Pomme	Pizza au fromage Cuisse de poulet rôti au thym Jardinière de légumes Crème dessert
Semaine du 10 au 14 novembre	Crêpe au fromage Emincé de volaille à l'indienne Haricots verts sautés Fruit de saison	Férié	Salade de crudités Boulettes de bœuf Semoule Fromage Petits suisses aromatisés	Repas à thème Réduction des déchets	Velouté de légumes et fromage râpé Cœur de merlu au citron Riz Mandarine
Semaine du 17 au 21 novembre	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	Mardi	Mercredi		Jeudi
	Potage de légumes Quiche au fromage Salade verte Fruit de saison	Céleri rémoulade Rôti de dinde chasseur Carottes braisées Fromage Gâteau au yaourt	Pizza Chipolatas Duo de légumes Fromage Yaourt aux fruits	Salade de riz Emincé de bœuf au curry Haricots beurre Clémentines	Betteraves vinaigrette Lasagnes au poisson gratinées Salade verte Fromage Compote de fruits



Viandes françaises



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

Menus du restaurant scolaire de Chaufour Notre Dame

Du 24 novembre au 19 décembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 24 au 28 novembre	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	Céleri rémoulade Hachis Parmentier Salade verte Fromage Compote de fruits	Potage poireaux et pommes de terre Emincé de bœuf à la forestière Carottes Flan nappé au caramel	Pâté de campagne et cornichons Blanquette de poisson Coquillettes Fromage Clémentines
Semaine du 1 ^{er} au 05 décembre	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Potage Crécy (carottes) Omelette Frites Fromage Fruit de saison	Salade verte au chèvre Emincé de dinde à l'indienne Haricots verts Pain perdu	Salade de crudités Sauté de porc Semoule Fromage Mousse au chocolat	Betteraves vinaigrette Cœur de merlu sauce à l'oseille Pommes de terre vapeur Compote pomme-banane	Salade de riz Chipolatas Petits pois Yaourt Salade de fruits frais
Semaine du 08 au 12 décembre	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Salade de blé Jambon grillé Brocolis Fromage Fruit de saison	Velouté Dubarry (chou-fleur) Bœuf bourguignon Carottes Tarte aux pommes	Salade de chou rouge Lasagnes à la bolognaise Salade verte Fromage Fruit de saison	Salade de crudités à l'emmental Filet de poisson Pâtes Compote de fruits	Céleri rémoulade Boudin blanc Purée de butternut Fromage Fruit de saison
Semaine du 15 au 19 décembre	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Betteraves vinaigrette au fromage Chili con carne Riz Kiwi	Salade verte et fromage Cuisse de poulet Carottes sautées Gâteau aux poires	Potage de légumes Chipolatas Semoule Fromage Glace	Rillettes et cornichons Filet de lieu meunière Epinards Fromage Fruit de saison	Repas de fin d'année



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



Restaurant scolaire de Chaufour Notre Dame

Réduction des déchets

Jeudi 13 novembre 2025

Flan de légumes
sauce yaourt

Poulet aux herbes du jardin 🇫🇷

Purée de légumes

Fromage

Crumble aux pommes

Restauval