

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine du 02 au 06 septembre	Betteraves vinaigrette F	Carottes râpées vinaigrette F	Pizza reine S	Terrine de campagne FS	Concombre vinaigrette F	
	Cordon bleu S	Risotto aux légumes (riz, courgettes, aubergines, oignons, crème, fromage) FE	Rôti de porc au jus F	Sauté de volaille F	Colin au citron S	
	Macaronis E		Ratatouille F	Haricots verts persillés S	Semoule E	
	Fromage F		Mimolette F	Camembert F	Brie F	Sainte Maure de Touraine F
	Bâtonnet de glace S		Tarte aux fruits SF	Poire F	Melon F	Fruit de saison F
	Lundi	Mardi - Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine du 09 au 13 septembre	Salade de pommes de terre FE	Melon F	Pastèque F	Repas à thème Cuisine des îles 	Salade italienne FE (pâtes, tomates, thon, basilic)	
	Sauté de porc aux épices F	Pâtes F à la bolognaise de lentilles FE	Saucisse grillée F		Lieu à la crème d'épices FS	
	Carottes braisées F	Tomme blanche F	Lentilles E		Poêlée de légumes S	
	Emmental F	Yaourt F	Pont l'Evêque F		Saint Paulin F	
	Cocktail de fruits F		Fromage blanc au miel FE		Pomme F	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien	
Semaine du 16 au 20 septembre	Concombre à la menthe F	Taboulé (semoule BIO) FE	Salade composée F	Radis beurre F	Tomates à l'échalote F	
	Steak haché de veau S	Escalope de dinde à la normande F	Chipolatas F	Pilons de poulet F	Chili sin carne au riz FE (poivrons, tomates, haricots rouges, maïs)	
	Frites F	Courgettes sautées F	Purée de légumes F	Carottes poêlées F		
	Gouda F	Tomme F	Camembert F	Fromage frais aux herbes F		Camembert F
	Yaourt F	Banane F	Entremets FE	Gâteau au chocolat FE		Ananas F

F : frais / S : surgelés / E : épicerie



Viandes françaises



Label rouge



A.O.P.



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

Produit issu de l'agriculture biologique

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis
RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon



Restaurant scolaire de Villedômer

Cuisine des îles

Jeudi 12 septembre 2024

Salade antillaise

Pilons de poulet
au miel et citron



Riz

Fromage portion

Crème à la vanille

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 23 au 27 septembre	Pâté de campagne F	Chou-fleur vinaigrette F S	Céleri au fromage blanc mimosa F	Betteraves vinaigrette F	Salade de pâtes mimosa FE
	Boulettes de bœuf F S	Filet de merlu sauce bisque S	Escalope de volaille milanaise F	Omelette sauce tomate F	Emincé de porc aux champignons F
	Purée de pommes de terre F	Riz E	Haricots beurre S	Petits pois S	Poêlée de légumes F
	Fromage F	Tomme blanche F	Mimolette F	chèvre F	Mimolette F
	Fruit de saison F	Yaourt aromatisé F	Fruits au sirop E	Tarte aux pommes FE	Pomme F
Semaine du 30 septembre au 04 octobre	Salade de riz EF	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Rôti de porc F	Salade de chou mimosa F	Salade de chou blanc F	Salade de crudités F	Tomates vinaigrette F
	Haricots verts S	Couscous de légumes (semoule, carottes, pois chiches, courgettes) F E	Emincé de bœuf à la provençale F	Lieu noir sauce crème F	Poulet aux épices F
	Saint Paulin F	Sainte Maure de Touraine F	Petits pois S	Pâtes E	Frites F
	Orange F	Fruit de saison F	Fromage fondu F	Fromage F	Tomme blanche F
		Salade d'agrumes F	Entremets au chocolat au lait BIO FE	Compote de pommes E	
Semaine du 07 au 11 octobre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade paysanne (pommes de terre, tomates, lardons) F	Salade de haricots verts S	Potage de légumes F	Concombre vinaigrette F	Crudités variées F
	Paupiette de veau F	Tajine de légumes et pois chiches F E	Poulet aux épices F	Tartiflette (pommes de terre BIO) F	Filet de lieu F
	Brocolis S	Semoule et légumes E	Petits pois F E	Salade verte F	Riz E
	Camembert F	Pont l'évêque F	Brie F	Chèvre F	Plateau de fromages F
Corbeille de fruits F	Crème dessert F	Pomme F	Compote de pommes E	Liégeois F	
Semaine du goût : Retour vers les légumes oubliés					
Semaine du 14 au 18 octobre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes et radis noir râpés vinaigrette F	Œuf dur mayonnaise F	Potage aux blettes F	Salade de crudités F	Gaspacho F
	Poisson à la créole S	Quiche F	Chipolatas F	Emincé de porc F	Sauté de volaille F
	Pâtes E	aux légumes d'antan F	Purée de légumes F S	Gratin de légumes F	Purée de panais et pommes de terre F
	Camembert F	Fromage F	Fromage F	Mimolette F	Fromage F
Poire williams F	Yaourt F	Glace S	Fondant au chocolat et betteraves FE	Raisin blanc F	

F : frais / S : surgelés / E : épicerie



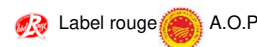
Produit issu de l'agriculture biologique

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



Viandes françaises













A.O.P




Menus du restaurant scolaire de Villedômer Du 21 au 25 octobre 2024



	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 21 au 25 octobre Centre de loisirs	Velouté de légumes  F	Salade de chèvre chaud F	Concombre à la crème F	Salade de pommes de terre F	Potage de légumes  F
	Quiche au fromage F S	Paupiette de veau S	Steak haché de veau sauce tomate S	Sauté de dinde chasseur F	Filet de lingue beurre blanc S
	Salade verte F	Carottes Vichy  F	 Pâtes  E	Haricots beurre  S	Riz  E
	 Yaourt F	Fromage F	 Gouda F	Tomme F	Fromage  F
	Corbeille de fruits F	Tarte au chocolat F S	Fromage blanc au miel F	Clémentines F	Corbeille de fruits F

F : frais / S : surgelés / E : épicerie



 Produit issu de l'agriculture biologique
La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Viandes françaises  Label rouge  A.O.P.

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

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 novembre	Betteraves vinaigrette F	Potage de légumes F	Rillettes F	Repas à thème Réduction des déchets 	Salade de pâtes F
	Omelette sauce tomate F	Colin à l'armoricaine S	Pilons de poulet F		Escalope de volaille S
	Frites F	Gratin de pâtes F	Gratin de légumes F		Haricots verts S
	Sainte Maure de Touraine F	Tomme noire F	Tomme noire F		Fromage F
	Entremets à la vanille (lait BIO) FE	Pomme F	Riz au lait à la vanille FE		Fruit de saison F
Semaine du 11 au 15 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Férié	Feuilleté au fromage S	Potage de légumes F	Carottes râpées vinaigrette F	Salade de pâtes FE
		Rôti de porc F	Quiche lorraine F	Cordon bleu F	Omelette F
		Haricots verts sautés S	Salade verte F	Pommes de terre vapeur F	Petits pois S
		Emmental F	Yaourt sucré F	Edam F	Saint Nectaire F
		Fruit de saison F	Dés de poire au caramel F	Entremets au chocolat (lait BIO) FE	Fruit de saison F

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

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

Viandes françaises Label rouge A.O.P.



Restaurant scolaire de Villedômer

Opération réduction des déchets

Jeudi 07 novembre 2024

Bataria aux dés de fromage

Merguez

Poêlée de légumes au riz

Plateau de fromages

Salade de fruits

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 18 au 22 novembre	Friand au fromage S	Batavia aux croûtons FE	Taboulé (semoule BIO) FE	Potage de légumes F	Carottes râpées vinaigrette F
	Poulet au thym F	Sauté de porc au miel et citron F	Saucisse de volaille F	Spaghettis E	Lieu sauce beurre blanc FS
	Petits pois S	Haricots verts S	Gratin de brocolis FS	à la bolognaise de lentilles F	Pommes de terre vapeur F
	Fromage F	Camembert F	Emmental F	Saint Paulin F	Gouda F
	Fruit de saison F	Entremets au chocolat (lait) FE	Duo banane-clémentine F	Yaourt sucré F	Poire F
Semaine du 25 au 29 novembre	Pâté de campagne F	Salade de crudités F	Salade de chou rouge F	Batavia et croûtons FE	Potage au potiron F
	Rôti de dinde à la créole F	Longe de porc rôtie et son jus d'herbes F	Tajine de bœuf FS	Omelette F	Filet de lieu beurre blanc FE
	Frites S	Carottes persillées F	Semoule E	Chou-fleur F	Pâtes E
	Cantafras F	Coulommiers F	Yaourt F	Gouda F	Sainte Maure de Touraine F
	Banane F	Semoule au lait à la vanille FE	Salade d'oranges F	Flan pâtissier F	Liégeois à la vanille F
Semaine du 02 au 06 décembre	Salade de riz F	Salade de crudités F	Salade de crudités F	Salade de mâche F	Betteraves vinaigrette F
	Cuisse de poulet grillé aux herbes F	Curry de légumes et pois chiches FE	Tartiflette F	Filet de merlu sauce nantua F	Boulettes de bœuf S
	Petits pois E	Riz E	Salade verte F	Haricots verts S	Carottes sautées E
	Emmental F	Edam F	Fruit de saison F	Chèvre F	Tomme blanche F
	Poire F	Compote de pommes E		Gâteau au chocolat FE	Riz au lait FE
Semaine du 09 au 13 décembre	Salade de pommes de terre F	Potage de légumes F	Quiche au fromage FS	Chou blanc vinaigrette F	Salade de crudités F
	Jambon braisé F	Omelette F	Sauté de poulet F	Steak haché de veau S	Filet de poisson sauce tomate S
	Poêlée de légumes FS	Pâtes E	Gratin de chou-fleur S	Purée de légumes F	Semoule E
	Sainte Maure de Touraine F	Camembert F	Mimolette F	Fromage F	Fromages variés F
	Yaourt F	Orange F	Compote de fruits F	Crème dessert F	Corbeille de fruits F

F : frais / S : surgelés / E : épicerie



Viandes françaises



Label rouge



A.O.P.












La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

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

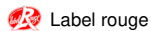
RESTAIVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautas - 37210 Rochecorbon

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 16 au 20 décembre	Pâté de campagne F	Potage cultivateur  F	Taboulé (semoule)  E F	Repas de fin d'année 	Salade de lentilles F E
	Sauté de dinde à la paysanne  F	Chili sin carne E	Filet de colin aux herbes S		Rôti de porc au paprika  F
	Tortis  E	(riz, sauce tomate, haricots rouges) F	Haricots beurre S		Petits pois  S
	Fromage F	Fromage portion F	Camembert F		Emmental F
	Pomme  F	Compote de fruits E	Fromage blanc sucré  F		Corbeille de fruits F

F : frais / S : surgelés / E : épicerie



Viandes françaises



Label rouge



A.O.P.



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

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