

Menus du restaurant scolaire de Chitenay

Du 02 au 20 septembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 02 au 06 septembre	Betteraves vinaigrette Steak haché sauce tomate Frites Fromage fondu Compote de fruits	Tomates mozzarella Escalope de porc laquée Carottes sautées Petit suisse Gâteau au yaourt		Salade de riz façon niçoise Quiche provençale Salade verte Fromage Fruit de saison	Concombre vinaigrette Boulettes de bœuf aux aromates Riz Fromage Fruit de saison
Semaine du 09 au 13 septembre	Lundi – Repas végétarien Betteraves vinaigrette Pâtes à la bolognaise de lentilles Yaourt Fruit de saison	Mardi Taboulé Escalope de dinde à la normande Petits pois Petit suisse Fruit de saison	Mercredi	Jeudi Carottes râpées vinaigrette Filet de colin aux épices Pommes de terre vapeur Fromage Fromage blanc au sucre	Vendredi Tomates vinaigrette Rôti de porc au jus Haricots beurre persillés Fromage Moelleux aux pommes
Semaine du 16 au 20 septembre	Lundi Radis beurre Filet de poisson à la provençale Semoule Fromage Compote de fruits	Mardi – Repas végétarien Salade de pâtes au thon Œufs durs béchamel Chou-fleur Fromage Raisin	Mercredi	Jeudi Repas à thème Cuisine des îles	Vendredi Tomates à l'échalote Blanquette de veau Carottes poêlées Fromage Tarte au chocolat



Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture biologique
 La viande de bœuf servie sur nos restaurants 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



Restaurant scolaire de Chitenay

Cuisine des îles

Jeudi 19 septembre 2024

Accras de morue

Rougail saucisse

Riz

Fromage

Flan à la noix de coco

Restauval

Menus du restaurant scolaire de Chitenay

Du 23 septembre au 18 octobre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
<i>Semaine du 23 au 27 septembre</i>	Rillettes Hachis Parmentier Salade verte Fromage blanc Banane	Duo concombre et maïs Emincé de dinde aux épices Ratatouille Fromage Croustade aux pommes		Concombre vinaigrette Lasagnes aux légumes Salade verte Fromage Pot de crème caramel au lait BIO	Salade de riz mimosa Marmite de poisson aux fruits de mer Brocolis Fromage Fruit de saison
<i>Semaine du 30 septembre au 04 octobre</i>	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Courgettes marinées Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule Fromage Compote pomme-poire	Feuilleté au jambon Boulettes de bœuf à la tomate Carottes vapeur Yaourt Fruit de saison		Salade de riz Aiguillettes de poulet à la crème Chou-fleur Fromage Orange	Radis noir à la bulgare Lieu noir au persil Purée de pommes de terre Fromage Mousse au chocolat
<i>Semaine du 07 au 11 octobre</i>	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Poireaux vinaigrette Emincé de volaille Petits pois Fromage Fruit de saison	Velouté de pois cassés Pizza au fromage Salade verte Fromage Fruit de saison		Céleri vinaigrette Steak haché Frites Fromage Compote de fruits	Salade au chèvre chaud Cœur de merlu Carottes Vichy Petit suisse Moelleux au citron
Semaine découverte : Retour vers légumes oubliés					
<i>Semaine du 14 au 18 octobre</i>	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage aux blettes Sauté de volaille Semoule Yaourt Clémentines	Salade de crudités Quiche aux légumes d'Antan Salade verte Fromage Fromage blanc		Salade de maïs Bœuf mode Haricots verts Fromage Fondant au chocolat et betteraves	Salade de pâtes Poisson à la créole Purée de panais et pommes de terre Fromage Fruit de saison

Menus du restaurant scolaire de Chitenay

Du 04 au 22 novembre 2024



Semaine du 04 au 08 novembre	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	Betteraves vinaigrette Filet de colin sauce hollandaise Pâtes Fromage Petits suisses	Salade de riz Chipolatas grillées Carottes Fromage Fruit de saison			Potage poireaux et pommes de terre Parmentier de légumes et pois chiches Salade verte Yaourt Fruit de saison
Semaine du 11 au 15 novembre	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Férié	Salade égyptienne (semoule, maïs, tomates) Omelette Haricots verts Fromage Yaourt aromatisé		Repas à thème Réduction des déchets	Crêpe au fromage Emincé de volaille au curcuma Brocolis Petit suisse Fruit de saison
Semaine du 18 au 22 novembre	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi – Repas végétarien</i>
	Pizza du Chef Sauté de porc à la créole Petits pois Fromage Fruit de saison	Duo d'agrumes Brandade de poisson Salade verte Fromage Compote pomme-poire		Potage au potiron Fricassée de bœuf à la forestière Chou-fleur béchamel Fromage Flan pâtissier	Salade de chou blanc mimosa Lasagnes épinards et chèvre Salade verte Yaourt Duo banane-clémentine

Viandes françaises

Produit issu de l'agriculture biologique
 La viande de bœuf servie sur nos restaurants 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 Chitenay

Opération réduction des déchets

Jeudi 14 novembre 2024

Salade mexicaine
(haricots rouges, maïs et tomates)

Tomates farcies aux herbes fraîches
et moutarde à l'ancienne

Riz

Fromage

Finger de pain d'épices
et poire à la cannelle

Restauval

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 25 au 29 novembre	Potage de légumes Filet de poisson à la bretonne Pâtes Fromage Fruit de saison	Batavia et croûtons Œufs durs béchamel Epinards sautés Fromage Tarte au chocolat		Salade d'avocat Filet de dinde au jus Haricots verts Fromage Entremets	Pâté de campagne Blanquette de veau Riz Yaourt Fruit de saison
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
Semaine du 02 au 06 décembre	Velouté Dubarry (chou-fleur) Cuisse de poulet rôti Frites Petit suisse Fruit de saison	Carottes râpées au citron Longe de porc rôtie et son jus d'herbes Petits pois Fromage Gâteau au yaourt		Salade de crudités Riz cantonais végétarien (Riz, petits pois et omelette) Fromage Compote pomme-banane	Salade de pâtes Filet de lieu sauce nantua Brocolis Fromage Fruit de saison
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi – Repas végétarien</i>
Semaine du 09 au 13 décembre	Salade de pommes de terre mimosa Jambon grillé Flan de légumes Fromage Salade de fruits frais	Potage de légumes Sauté de bœuf Tolstoï Céréales gourmandes Fromage Petits suisses aromatisés		Chou rouge aux pommes Emincé de volaille aux épices Butternut Fromage Moelleux à l'ananas	Salade de crudités mimosa Gratin de pâtes au fromage Yaourt Compote de fruits
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Semaine du 16 au 20 décembre	Potage cultivateur Sauté de porc tex-mex Lentilles Fromage Fruit de saison	Salade de blé Omelette aux fines herbes Carottes sautées Fromage blanc Banane		Repas de fin d'année 	Salade de riz Filet de lieu meunière Gratin de potiron Fromage Liégeois