

Menus du restaurant scolaire de Chitenay

Du 06 au 24 janvier 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 06 au 10 janvier	Potage de légumes Steak haché sauce échalote Coquillettes Fromage Compote de fruits	Salade de riz Sauté de porc Haricots verts Fromage Banane		Lentilles vinaigrette Tartiflette fromagère Salade verte Petit suisse Fruit de saison	Salade coleslaw (carottes et chou blanc, mayonnaise) Filet de colin sauce crustacés Purée d'épinards Fromage Galette des rois aux pommes
	Lundi Potage Dubarry (chou-fleur) Filet de poisson beurre blanc Riz Petit suisse Fruit de saison	Mardi Carottes râpées vinaigrette Poulet grillé au thym Gratin de blettes Fromage Moelleux au chocolat		Mercredi Salade verte aux crevettes Sauté de porc au paprika Petits pois Fromage Compote de fruits	Jeudi Salade verte aux crevettes Sauté de porc au paprika Petits pois Fromage Compote de fruits
Semaine du 13 au 17 janvier	Lundi Betteraves vinaigrette Tagliatelles à la bolognaise Fromage Fruit de saison	Mardi Potage de légumes Petit salé Lentilles Yaourt Fruit de saison	Mercredi Céleri râpé Tajine de légumes et pois chiches Semoule parfumée Yaourt Salade de fruits frais	Jeudi – Repas végétarien Céleri râpé Tajine de légumes et pois chiches Semoule parfumée Yaourt Salade de fruits frais	Vendredi Rillettes Dos de colin à l'oseille Carottes sautées Fromage Flan pâtissier
	Lundi Betteraves vinaigrette Tagliatelles à la bolognaise Fromage Fruit de saison	Mardi Potage de légumes Petit salé Lentilles Yaourt Fruit de saison	Mercredi Céleri râpé Tajine de légumes et pois chiches Semoule parfumée Yaourt Salade de fruits frais	Jeudi – Repas végétarien Céleri râpé Tajine de légumes et pois chiches Semoule parfumée Yaourt Salade de fruits frais	Vendredi Rillettes Dos de colin à l'oseille Carottes sautées Fromage Flan pâtissier



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

Menus du restaurant scolaire de Chitenay

Du 27 janvier au 07 février 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 27 au 31 janvier	Chou blanc au curry  Cordon bleu Coquillettes Fromage Compote de fruits	Saucisson Filet de poisson à la nantaise Purée d'épinards Fromage  Salade d'agrumes à la menthe		Repas à thème Nouvel an chinois 	Carottes râpées vinaigrette  Œufs durs et gratin de chou-fleur béchamel Fromage Crêpe
	Betteraves vinaigrette Poisson meunière sauce citron Brocolis Fromage  Semoule au lait	Mardi – Repas végétarien Salade de blé Parmentier de lentilles et carottes Fromage  Fruit de saison	Mercredi	Jeudi Salade de crudités Emincé de volaille sauce poulet  Riz Petit suisse Compote de fruits 	Vendredi Salade de pâtes  Jambon grillé Blettes à la tomate Petit suisse Fruit de saison

 Viandes françaises

 La viande de bœuf servie sur votre restaurant 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



Restaurant scolaire de Chitenay

Nouvel an chinois

Jeudi 30 janvier 2025

Nem

Volaille à l'aigre douce



Riz cantonais

Fromage

Moelleux coco et ananas

Menus du restaurant scolaire de Chitenay

Du 24 février au 07 mars 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 24 au 28 février	Velouté Dubarry (chou-fleur) Spaghettis à la carbonara Salade verte Fromage Fruit de saison	Tarte au fromage Omelette aux herbes Haricots verts Fromage Yaourt aromatisé		Repas à thème Bon pour la santé, Bon pour la planète !	Salade de crudités Filet de lieu au citron vert Pommes de terre sautées Yaourt Fruit de saison
Semaine du 03 au 07 mars	Lundi	Mardi – Mardi Gras	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Salade de crudités Fricassée de poisson Epinards Fromage Semoule au lait	Radis beurre Pilons de poulet à la basquaise Carottes sautées Fromage Beignet de Mardi Gras		Salade de pâtes Cordon bleu Brocolis Fromage Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Pizza au fromage Salade verte Fromage Fruit de saison



La viande de bœuf servie sur votre restaurant 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



Restaurant scolaire de Chitenay

*Bon pour la santé,
Bon pour la planète !*

Jeudi 27 février 2025

*Salade de haricots rouges
à la mexicaine*

Dahl de lentilles au curry et coco

Riz

Fromage

Compote pomme-poire

Menus du restaurant scolaire de Chitenay

Du 10 au 28 mars 2025



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 10 au 14 mars	<p>Concombre à la crème</p> <p>Chipolatas grillées</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage </p> <p>Yaourt aux fruits </p>	<p>Salade de champignons</p> <p>Couscous végétarien (pois chiches et légumes)</p> <p>Semoule</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison </p>		<p>Repas à thème</p> <p>Carnaval de Rio </p>	<p>Rillettes de poisson</p> <p>Emincé de porc au curry </p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Fromage </p> <p>Fondant aux pommes</p>
Semaine du 17 au 21 mars	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Potage de légumes</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Pennes </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de riz aux petits légumes</p> <p>Merlu sauce verdurette</p> <p>Brocolis </p> <p>Fromage</p> <p>Fromage blanc au coulis</p>		<p>Salade de crudités</p> <p>Jambon grillé</p> <p>Frites</p> <p>Fromage </p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Feuilleté saucisse</p> <p>Boulettes de bœuf </p> <p>Carottes persillées </p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit de saison</p>
Semaine du 24 au 28 mars	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Salade verte et croûtons</p> <p>Pavé de poisson au basilic</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Fromage </p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Quiche provençale</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison </p>		<p></p> <p>Salade de blé</p> <p>Steak haché </p> <p>Céleri rave façon boulangère </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade bretonne (petits pois, carottes, chou-fleur)</p> <p>Nuggets de volaille</p> <p>Pâtes</p> <p>Fromage</p> <p>Compote de fruits </p>



La viande de bœuf servie sur votre restaurant 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



Restaurant scolaire de Chitenay

Carnaval de Rio

Jeudi 13 mars 2025

Salade brésilienne

*(carottes, cœur de palmier
et vinaigrette acidulée)*

Poulet rôti mariné au citron vert 

Riz

Fromage

Ananas poêlé au sirop de cannelle

Menus du restaurant scolaire de Chitenay

Du 31 mars au 04 avril 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 31 mars au 04 avril	Salade de riz 	Salade de crudités		Radis beurre	Salade verte et maïs
	Emincé de porc aux épices 	Colin à la crème de ciboulette		Chipolatas grillées	Tajine de légumes
	Carottes sautées 	Duo de légumes		Pommes de terre sautées 	Semoule et pois chiches
	Petit suisse	Fromage 		Fromage	Fromage 
	Fruit de saison	Pain perdu		Fruit de saison	Salade de fruits frais



Viandes françaises



La viande de bœuf servie sur votre restaurant 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

Menus du restaurant scolaire de Chitenay

Du 21 avril au 02 mai 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 21 au 25 avril	Férié 	Taboulé Cordon bleu Carottes sautées Fromage Compote de fruits		Repas à thème Fête des œufs colorés 	Salade de riz Mijoté de lentilles, oignons et pois Haricots beurre Yaourt Fruit de saison 
Semaine du 28 avril au 02 mai	Betteraves vinaigrette Merlu sauce ciboulette  Céréales gourmandes Fromage Crème dessert	Carottes râpées vinaigrette Sauté de volaille à la crème  Brocolis Fromage  Gâteau au yaourt 		Férié	Chou rouge vinaigrette Parmentier de lentilles et carottes Salade verte Fromage  Fruit de saison



Viandes françaises



La viande de bœuf servie sur votre restaurant 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



Restaurant scolaire de Chitenay

Fête des œufs colorés

Jeudi 24 avril 2025

Nid de carottes

Boulettes d'agneau

Printanière de légumes

Fromage

Moelleux au chocolat