

Semaine du 25 au 29 septembre	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	Duo tomates et maïs Emincé de dinde à la crème Haricots verts Camembert Tarte aux pommes	Pâté de campagne Hachis Parmentier Salade verte Mimolette Kiwi	Taboulé Rôti de porc au jus Petits pois Edam Fruit de saison	Céleri rémoulade Quiche au fromage Salade verte Fromage blanc Ananas au sirop	Salade d'endives aux pommes Dos de lieu aux crevettes Brocolis Emmental Tarte au chocolat
Semaine du 02 au 06 octobre	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	Courgettes râpées Sauté de porc aux épices douces Riz Fromage Compote pomme-banane	Feuilleté au fromage Steak haché Carottes vapeur Yaourt Fruit de saison	Salade de chou blanc Chipolatas Pâtes Fromage Pâtisserie	Salade de riz Omelette Courgettes Fromage Crème dessert au chocolat	Concombre vinaigrette Poisson pané Purée de pommes de terre Fromage Orange
Semaine du 09 au 13 octobre	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Carottes râpées vinaigrette Pâtes à la carbonara Fromage Fruit de saison	Chou chinois Chili sin carne Riz Fromage Mousse au chocolat	Salade de crudités Blanquette de veau Semoule Bûchette de lait de mélange Compote de fruits	Betteraves vinaigrette Cordon bleu Printanière de légumes Mimolette Fruit de saison	Velouté de tomates Filet de colin aux cinq baies Epinards Edam Cake
<i>Semaine découverte : Le goût du voyage</i>					
Semaine du 16 au 20 octobre	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Gaspacho Sauté de volaille Petits pois Chèvre Fruit de saison	Concombre à la bulgare Risotto aux légumes Tomme noire Crème dessert	Salade d'endives Emincé de volaille façon kebab Frites Mimolette Yaourt nature sucré	Céleri rémoulade Emincé de boeuf Haricots verts Saint Paulin Cookies	Betteraves vinaigrette Poisson à la créole Semoule Petit suisse Fruit de saison



Haute valeur environnementale

Label rouge



Régions Ultrapériphériques



Poisson issu de la pêche durable



A.O.P.


















Viandes françaises



























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

	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Semaine du 23 au 28 octobre Centre de loisirs	Carottes râpées vinaigrette  Omelette Pommes de terre sautées Camembert Fruit de saison	Salade de radis Hamburger  Potatoes Emmental  Yaourt nature sucré	Céleri rémoulade Emincé de porc au miel et citron  Riz  Fromage fondu Compote de fruits	Salade de pâtes Escalope de volaille sauce tomate  Brocolis béchamel Petits suisse Fruit de saison 	Salade de verte  et croûtons Poisson pané Courgettes Chèvre Marbré crème anglaise
Semaine du 30 octobre au 03 novembre Centre de loisirs	Salade niçoise Poulet rôti aux herbes   Carottes Vichy  Edam Banane au chocolat 	Concombre vinaigrette  Chipolatas  Pâtes Fromage Fromage blanc au sucre	Férié	Betteraves vinaigrette Pizza au fromage Salade verte Yaourt  Salade de fruits frais	Salade de chou blanc  Filet de lieu meunière  Haricots verts Brie Tarte au citron

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 06 au 10 novembre</i>	<p>Velouté de champignons</p> <p>Steak haché </p> <p>Chou-fleur</p> <p>Edam </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade verte au surimi</p> <p>Couscous végétarien (pois chiches et légumes)</p> <p>Semoule </p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Duo de choux </p> <p>Sauté de dinde colombo </p> <p>Riz</p> <p>Brie</p> <p>Entremets à la vanille</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Rôti de porc au jus </p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Dos de lieu rôti beurre blanc </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Tomme noire</p> <p>Tarte aux poires</p>
<i>Semaine du 13 au 17 novembre</i>	<p>Potage de légumes</p> <p>Nuggets</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Fromage </p> <p>Compote pomme-banane</p>	<p>Salade de haricots rouges</p> <p>Pâtes aux légumes</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade égyptienne (maïs et tomates) (semoule BIO) </p> <p>Steak haché </p> <p>Carottes sautées</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Repas à thème</p> <p>Cuisine zéro déchet</p>	<p>Salade verte et croûtons </p> <p>Poisson meunière</p> <p>Riz </p> <p>Cantal </p> <p>Flan nappé au caramel</p>
<i>Semaine du 20 au 24 novembre</i>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Fricassée de dinde à la crème </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Petit suisse </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées au vinaigre balsamique </p> <p>Emincé de bœuf </p> <p>Pâtes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruits au sirop</p>	<p>Salade de blé</p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>Duo de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt à la vanille </p>	<p>Jeudi – Repas végétarien</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage </p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Salade de chou blanc</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Salade verte </p> <p>Gouda</p> <p>Clémentines </p>



Haute valeur environnementale



Régions Ultraparéennes



Poisson issu de la pêche durable



A.O.P.



Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture biologique

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



Ville
de Linas

Restaurant scolaire de Linas

Cuisine zéro déchet

Jeudi 16 novembre 2023

Crème de potiron

Waterzooi de volaille




















Riz

Fromage

Salade d'orange et pamplemousse

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 27 novembre au 1^{er} décembre	<p>Saucisson sec</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pâtes</p> <p>Chèvre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de chou blanc</p> <p>Boulettes d'agneau</p> <p>Semoule </p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Œuf mayonnaise</p> <p>Steak haché </p> <p>Brocolis</p> <p>Coulommiers </p> <p>Moelleux au citron</p>	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Tarte aux légumes</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Colin à l'armoricaine </p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Edam</p> <p>Dessert lacté au chocolat (lait BIO) </p>
Semaine du 04 au 08 décembre	<p>Velouté de légumes</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Lentilles </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Steak haché </p> <p>Pâtes et ketchup</p> <p>Yaourt </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de mâche et miettes de chèvre</p> <p>Escalope de dinde </p> <p>Chou-fleur béchamel</p> <p>Gouda</p> <p>Gâteau au yaourt </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Tortilla aux pommes de terre</p> <p>Haricots verts </p> <p>Emmental</p> <p>Petits suisses sucrés</p>	<p>Rillettes</p> <p>Filet de lieu sauce nantua </p> <p>Riz</p> <p>Samos</p> <p>Compote de pommes </p>
Semaine du 11 au 15 décembre	<p>Salade de pâtes au thon</p> <p>Jambon grillé </p> <p>Carottes</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Couscous végétarien (légumes et pois chiches)</p> <p>Semoule </p> <p>Brie</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Emincé de bœuf Tolstoï </p> <p>Purée de céleri</p> <p>Chèvre </p> <p>Duo de fruits</p>	<p>Chou blanc et carottes rémoulade</p> <p>Fricassée de volaille à la crème </p> <p>Riz </p> <p>Tomme noire</p> <p>Banane </p>	<p>Crudités</p> <p>Filet de poisson au citron </p> <p>Coquillettes </p> <p>Fromage</p> <p>Compote de fruits</p>

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 18 au 22 décembre	Salade verte et emmental  Emincé de porc aux épices  Semoule Yaourt Compote de fruits	Potage de légumes Omelette Petits pois  Mimolette Tarte aux pommes	Salade de pâtes Wings de poulet  Haricots verts  Fromage  Fruit de saison 	Repas Mon beau sapin 	Céleri au fromage blanc  Filet de poisson sauce dieppoise  Epinards et pommes de terre Camembert Mousse au chocolat
Semaine du 25 au 29 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Centre de loisirs	Salade d'endives Cordon bleu Chou-fleur  Fromage Moelleux au citron	Salade de crudités  Rougail saucisse Blé Fromage  Compote de fruits	Potage de légumes Pâtes à la bolognaise de lentilles Petit suisse Fruit de saison 	Salade de maïs et soja Poulet rôti aux herbes   Pommes de terre sautées Fromage Fruit de saison 	Salade de riz Colin au beurre blanc  Fondue de poireaux Fromage  Yaourt aromatisé