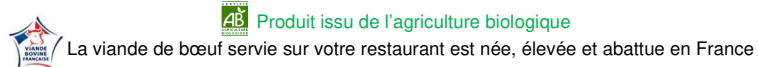


# Menus du restaurant scolaire de Chauffour Notre Dame

Du 02 au 20 septembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 septembre	<b>Betteraves et fromage vinaigrette</b> <b>Steak haché de veau sauce tomate</b> <b>Frites</b> <b>Compote de fruits</b> 	<b>Melon</b> <b>Rôti de porc</b> <b>Carottes vichy</b> <b>Fromage</b> <b>Gâteau au yaourt</b>	<b>Pizza</b> <b>Poulet rôti aux herbes</b> <b>Haricots verts</b> <b>Fromage</b> <b>Fromage blanc au coulis de fruits</b>	<b>Salade de pâtes</b> <b>Cordon bleu</b> <b>Epinards</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Repas à thème</b> <b>Cuisine des îles</b>
Semaine du 09 au 13 septembre	<b>Concombre vinaigrette</b> <b>Chipolatas aux herbes</b> <b>Blé</b> <b>Fromage local</b> <b>Raisin</b>	<b>Tomates à la féta</b> <b>Bœuf bourguignon</b> <b>Haricots verts persillés</b> <b>Moelleux au chocolat</b>	<b>Salade de pâtes</b> <b>Jambon</b> <b>Ratatouille</b> <b>Fromage</b> <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Cœur de merlu aux épices</b> <b>Riz</b> <b>Yaourt</b> <b>Fruit de saison</b>	
Semaine du 16 au 20 septembre	<b>Lundi – Repas végétarien</b> <b>Radis beurre</b> <b>Pâtes à la tomate</b> <b>Fromage</b> <b>Compote de pommes</b>	<b>Mardi</b> <b>Tomates mozzarella</b> <b>Rôti de porc laqué</b> <b>Chou-fleur béchamel</b> <b>Gâteau à la noix de coco</b>	<b>Mercredi</b> <b>Pastèque</b> <b>Cordon bleu</b> <b>Petits pois</b> <b>Fromage</b> <b>Quatre-quarts</b>	<b>Jeudi</b> <b>Pizza du jour</b> <b>Steak haché</b> <b>Carottes fondantes</b> <b>Yaourt aux fruits</b>	<b>Vendredi</b> <b>Concombre vinaigrette</b> <b>Dos de colin meunière sauce crème</b> <b>Semoule</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>



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 Chauffour Notre Dame

Cuisine des îles

Vendredi 06 septembre 2024

Salade créole  
(carottes râpées, pomelos et crevettes)

\*\*\*

Colombo de poulet   
Purée de patate douce

\*\*\*

Flan à la noix de coco




Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 23 au 27 septembre</i>	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
<i>Semaine du 30 septembre au 04 octobre</i>	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	Champignons à la crème Dahl de lentilles et carottes Riz Yaourt Fruit de saison	Salade de pâtes Filet de lieu au persil Carottes vapeur Petits suisses aromatisés
<i>Semaine du 07 au 11 octobre</i>	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	Carottes râpées vinaigrette Rôti de porc Pommes de terre vapeur Fromage Ile flottante
★ ★  ★ ★ <i>Semaine découverte : Retour sur les légumes oubliés</i>					
<i>Semaine du 14 au 18 octobre</i>	Carottes et radis noir râpés vinaigrette Jambalaya aux épices Riz Fromage blanc	Potage aux blettes Steak haché sauce barbecue Frites Fromage Fruit de saison	Salade de blé Quiche aux légumes d'antan Salade verte Fromage Fruit de saison	Salade verte au fromage Jambon Ratatouille Fondant au chocolat et betterave	Salade de crudités Poisson sauce citron Purée de panais et pommes de terre Fromage Fruit de saison

# Menus du restaurant scolaire de Chaufour Notre Dame

Du 04 au 22 novembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 04 au 08 novembre</i>	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
<i>Semaine du 11 au 15 novembre</i>	Lundi Férié	Mardi Crêpe au fromage Emincé de volaille à l'indienne Haricots verts sautés Fruit de saison	Mercredi Salade de crudités Boulettes de bœuf Semoule Fromage Petits suisses aromatisés	Jeudi Repas à thème Réduction des déchets 	Vendredi Velouté de légumes et fromage râpé Cœur de merlu au citron Riz Mandarine
<i>Semaine du 18 au 22 novembre</i>	Lundi – Repas végétarien Potage de légumes Quiche au fromage Salade verte Fruit de saison 	Mardi Céleri rémoulade Rôti de dinde chasseur Carottes braisées Fromage Gâteau au yaourt	Mercredi Pizza Chipolatas Duo de légumes Fromage Yaourt aux fruits	Jeudi Salade de riz Emincé de bœuf au curry Haricots beurre Clémentines	Vendredi 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

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



A.O.C. Label rouge



Restaurant scolaire de Chauffour Notre Dame

Réduction des déchets

Jeudi 14 novembre 2024

Flan de légumes  
sauce yaourt

\*\*\*

Poulet aux herbes du jardin



Purée de légumes

\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Crumble aux pommes

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 25 au 29 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 02 au 06 décembre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	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 09 au 13 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	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 16 au 20 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	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