

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1 ^{er} au 05 septembre	Betteraves vinaigrette Cordon bleu Frites Saint Paulin Glace	Céleri rémoulade mimosa Gratin de pâtes à la tomate Tomme blanche Yaourt	Taboulé (semoule) Moussaka Saint Nectaire Prunes	Tomates mozzarella Emincé de porc laqué Petits pois Fromage frais Quatre-quarts	Carottes râpées vinaigrette Colin au citron Céréales gourmandes Bûchette de chèvre Raisin
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 08 au 12 septembre	Salade de pommes de terre Sauté de volaille aux épices Carottes braisées Yaourt Pomme Golden	Betteraves aux pommes Risotto aux légumes (riz, lentilles, courgettes, aubergines, oignons, crème, fromage) Pont l'Évêque Prunes	Pastèque Saucisse grillée Torsades Cantadou ail et fines herbes Yaourt aux fruits	Rillettes de poisson Paupiette de veau Haricots verts persillés Brie Cake au citron	Salade de pâtes au surimi Lieu à la crème d'épices Purée d'épinards Camembert Melon
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 15 au 19 septembre	Salade de blé au thon Escalope de dinde à la normande Courgettes sautées Cantal Banane	Taboulé Rôti de porc au jus Carottes poêlées Camembert Mousse au chocolat	Chou rouge vinaigrette Blanquette de volaille Pâtes Fromage frais aux herbes Dés de pommes au four	Repas à thème Ciao l'Italie !	Feuilleté au fromage Omelette campagnarde Petits pois Yaourt sucré Prunes



 Ville d'
Ardenes

Restaurant scolaire d'Ardenes

Ciao l'Italie

Jeudi 18 septembre 2025

Salade caprese
(tomates, mozzarella, basilic)

Pennes All'Arrabbiata

Boulettes de viande à l'italienne

Fromage

Panna cotta

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 22 au 26 septembre	Pâté de campagne Hachis Parmentier Salade verte Fromage blanc Poire	Concombre à la menthe Chipolatas Pâtes Saint Nectaire Yaourt aromatisé	Céleri au fromage blanc mimoso Croque-Monsieur au fromage Haricots beurre Camembert Compote de fruits	Salade grecque (tomates, concombre, féta) Escalope de volaille milanaise Purée d'épinards Tomme grise Fondant au chocolat	Salade de riz Emincé de porc aux champignons Carottes Mimolette Pomme
Semaine du 29 septembre au 03 octobre	Tomates vinaigrette Rôti de porc aux épices Blé Tomme blanche Compote pomme-banane	Mardi – Repas végétarien Carottes râpées vinaigrette Chili sin carne au riz (poivrons, tomates, haricots rouges, maïs) Saint Paulin Kiwi	Mercredi Salade de chou blanc Burger de veau Petits pois Fromage fondu Salade d'agrumes	Jeudi Salade de crudités Lieu noir au persil Haricots verts Bûchette de chèvre Gâteau au yaourt	Vendredi Salade de riz Poulet rôti Chou-fleur Brie Ananas
Semaine du 06 au 10 octobre	Lundi Salade de riz Egréné de bœuf à la tomate Brocolis Camembert Clémentines	Mardi Salade d'endives aux pommes Tartiflette Salade verte Bleu Compote de pommes	Mercredi – Repas végétarien Salade de chou-fleur Tajine de légumes et pois chiches Semoule et légumes Pont l'Évêque Salade de fruits frais	Jeudi Salade de chèvre chaud Boulettes de bœuf Carottes vichy Fromage blanc Tarte au citron	Vendredi Velouté de poireaux Filet de lieu aux cinq baies Blé au jus Fromage Pomme locale
Journées du goût : Les secrets des courges					
Semaine du 13 au 17 octobre	Lundi Soupe de potimarron aux épices Sauté de volaille Semoule Fromage blanc Kiwi	Mardi – Repas végétarien Betteraves vinaigrette Curry de potiron, pois chiches Riz Pont l'Évêque Pomme golden	Mercredi Carottes et butternut râpés en salade à l'orange Kebab Frites Fromage Fromage blanc	Jeudi Salade de crudités Sauté de bœuf aux épices douces Courgettes Emmental Gâteau moelleux chocolat-courgette	Vendredi Haricots verts vinaigrette Poisson à la créole Purée de légumes Camembert Fromage blanc et confiture de courge maison

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 20 au 24 octobre Centre de loisirs	Pâté de foie Cordon bleu Purée de légumes Emmental Orange	Salade verte et croûtons Sauté de dinde  Petits pois Gouda  Gâteau au yaourt	Betteraves vinaigrette Saucisse de Strasbourg Frites Petit suisse Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Pizza aux légumes Salade verte Saint Nectaire Mousse au chocolat	Pique-nique 
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 27 au 31 octobre Centre de loisirs	Salade de blé aux œufs Escalope de dinde  Courgettes poêlées Cotentin  Banane	Concombre à la crème Pâtes sauce tomate Camembert Yaourt aromatisé	Salade de crudités Poisson sauce bretonne Haricots verts Comté  Gâteau au chocolat	Tomates vinaigrette Hachis Parmentier  Salade verte Saint Paulin Compote de fruits	Feuilleté Chipolatas Duo de légumes Fromage Fruit de saison



Restaurant scolaire d'Ardenes

Opération réduction des déchets

Jeudi 20 novembre 2025

Velouté de lentilles au lait de coco

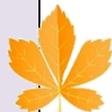
Flan végétarien aux légumes

Salade verte

Fromage

Crumble
aux pommes et chapelure

Restauval

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 novembre	Céleri vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette 	Rillettes	Potage de légumes	Salade de blé
	Quiche au fromage	Chipolatas	Colin à l'armoricaine	 Poulet aux épices 	Paupiette de veau
	Salade verte	Semoule et légumes 	Gratin de légumes	Frites	Haricots verts
	Bûchette de lait mélange	Yaourt	Tomme noire	Tomme grise	Emmental
	Entremets au lait BIO de Verneuil 	Banane	Riz au lait à la vanille 	Pomme  	Salade de fruits
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 10 au 14 novembre	Crêpe au fromage		Scarole aux crevettes	Potage de légumes	Salade verte et jambon 
	 Emincé de volaille à l'indienne 		Sauté de porc au miel et citron 	Omelette campagnarde 	Lieu à la tomate
	Haricots verts sautés 	Férié	Flageolets	Salade verte	Carottes braisées 
	Fromage blanc 		Camembert 	Yaourt sucré	Fromage 
	Clémentines		Entremets à la vanille (lait BIO) 	Dés de pommes au caramel 	Gâteau au chocolat

Légende : F : Frais / S : Surgelé / E : Epicerie



Label rouge



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

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

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages. Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 17 au 21 novembre	Pizza au fromage Poulet au thym Petits pois Saint Nectaire Orange	Betteraves vinaigrette Lasagnes à la bolognaise Mimolette Yaourt sucré	Taboulé (semoule BIO) Saucisse Gratin de légumes Emmental Duo banane-clémentine	Repas à thème Opération réduction des déchets	Velouté tomate vermicelles Filet de lieu au beurre blanc Riz Bûche de chèvre Fromage blanc sucré
Semaine du 24 au 28 novembre	Pâté de campagne Filet de dinde à la créole Pâtes Emmental Pomme	Salade de céleri Longe de porc rôtie et son jus d'herbes Carottes persillées Coulommiers Flan pâtissier (lait BIO)	Salade de chou rouge Tajine de bœuf Semoule Cantal Salade d'orange	Salade d'endives aux noix Omelette aux herbes Chou-fleur Bleu Moelleux au chocolat	Carottes râpées vinaigrette Brandade de poisson Salade verte Yaourt Banane
Semaine du 1^{er} au 05 décembre	Taboulé Haut de cuisse de poulet grillé aux herbes Brocolis Emmental Poire	Mardi – Repas végétarien Salade de crudités Lentilles sauce tomate Pâtes Gouda Compote de pomme-cannelle	Mercredi Céleri rémoulade Pot-au-feu Légumes du pot (pommes de terre, carottes, poireaux) Saint Paulin Entremets	Jeudi Carottes râpées au citron Filet de merlu sauce nantua Haricots verts Yaourt Gâteau au yaourt	Vendredi Betteraves vinaigrette Riz Paupiette de veau Pont l'Évêque Clémentines
Semaine du 08 au 12 décembre	Lundi Salade de blé au thon Jambon braisé Duo de légumes Bûchette de lait mélange Fromage blanc aux fruits rouges	Mardi Potage de légumes Boulettes de bœuf aux oignons Frites Camembert Orange	Mercredi – Repas végétarien Quiche au fromage Risotto aux légumes d'hiver Salade verte Petit suisse Clémentines	Jeudi Carottes râpées vinaigrette Pizza Salade verte Petit suisse Kiwi	Vendredi Salade de pâtes Filet de poisson Purée d'épinards Fromage Compote de fruits

Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf servie sur votre restaurant 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

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.



Viandes françaises

Label rouge

Poisson frais

	Lundi	Mardi– Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 15 au 19 décembre	Rillettes	Potage cultivateur	Salade de riz	Repas de fin d'année 	Salade coleslaw (chou blanc, carottes, mayonnaise)
	Sauté de dinde à la paysanne	Gratin de haricots blancs et carottes	Filet de colin aux herbes		Paupiette de veau
	Semoule		Haricots beurre		Tortis
	Edam	Yaourt	Fromage		Pont l'Évêque
	Pomme	Kiwi	Crème au chocolat		Fromage blanc au sucre

Viandes françaises  Label rouge  Poisson frais



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
 Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages. Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 22 au 26 décembre</i>	Mousse de canard	Salade de crudités	Betteraves vinaigrette 		Salade verte, croûtons, jambon de dinde 
	Escalope de dinde à la crème	Raviolis	Sauté de dinde		Chipolatas
	Carottes vichy	 Salade verte 	Haricots verts	Féié	Purée de légumes
	Emmental 	Saint Nectaire 	Gouda		Bûchette de lait mélange
	Banane	Compote de fruits	Gâteau au chocolat		Glace

Viandes françaises  Label rouge  Poisson frais



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France
Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

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

