



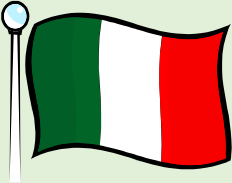
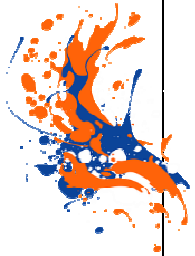



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 07 au 11 janvier	Potage de légumes	Salade verte, jambon et emmental		Carottes râpées vinaigrette	Betteraves vinaigrette
	Steak haché sauce échalote	Emincé de volaille au curry		Filet de poisson au beurre blanc	Lasagnes à la napolitaine
	Frites	Brocolis		Epinards à la crème	Salade verte
	Fromage	Galette des rois à la frangipane		Semoule au lait au caramel	Fromage
	Corbeille de fruits				Petits suisses aromatisés
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 14 au 18 janvier	Salade de chou blanc	Potage cultivateur		Rillettes	Salade de mâche aux lardons et croûtons
	Omelette au jambon	Rougail saucisse		Pot au feu	Filet de lieu meunière
	Carottes sautées	Lentilles		Légumes du pot	Semoule
	Marbré au chocolat et crème anglaise	Fromage		Fromage	Liégeois au chocolat
		Kiwi		Corbeille de fruits	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 21 au 25 janvier	Potage de légumes	Carottes râpées vinaigrette		Pizza reine	Céleri rémoulade
	Croissant au jambon	Filet de poulet grillé au thym		Dos de cabillaud au citron	Rôti de bœuf sauce barbecue
	Salade verte	Petits pois		Gratin de chou-fleur	Pommes de terre vapeur
	Fromage	Flan pâtissier		Corbeille de fruits	Fromage
	Corbeille de fruits				Compote pomme-banane

Menus du restaurant scolaire de Chaufour Notre Dame Du 28 janvier au 08 février 2019



Semaine du 28 janvier au 1 <sup>er</sup> février	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Chandeleur	
	Carottes râpées vinaigrette	Terrine de poisson		Potage Parmentier	Céleri râpé	
	Sauté de porc à l'aigre douce	Steak haché de veau grillé sauce tomate		Emincé de dinde à la tomate	Dos de colin à l'oseille	
	Gratin de pâtes 	Frites		Haricots beurre à la provençale 	Brocolis béchamel	
	Mousse au chocolat	Fromage		Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Fromage 	
	Salade de fruits frais			Crêpe au sucre		
Semaine du 04 au 08 février	Lundi	Mardi – Nouvel an chinois	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
	Repas à thème  L'Italie  					
			Salade de carottes et soja		Bouillon de volaille vermicelle	Salade verte au jambon
			Nems		Sauté de bœuf au paprika	Merlu à la nantaise
			Riz cantonais		Purée de légumes	Epinards à la crème
		Fromage		Fromage 		
		Salade de fruits frais		Corbeille de fruits	Semoule au lait à la vanille	



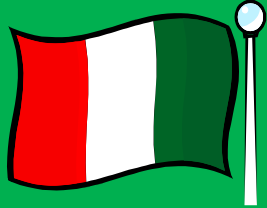
 Produit issu de l'agriculture biologique

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

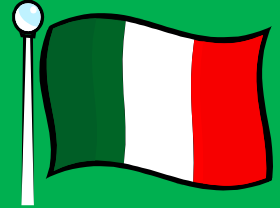
RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

*Restaurant scolaire de Chaufour Notre Dame*

*Lundi 04 février 2019*



*Repas à thème*  
*L'Italie*



*Salade façon italienne*

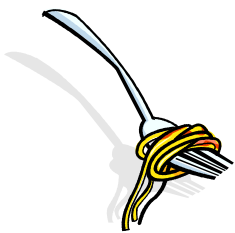
*(tomates, mozzarella, oignons, poivrons, échalotes, ciboulette)*

☆☆☆

*Sauté de veau à la tomate et basilic*



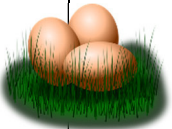

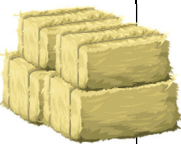

*Tagliatelles*

☆☆☆



*Panna cotta*



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 25 février au 1 <sup>er</sup> mars	Duo de carottes et céleri	Œuf mimosa		Saucisson sec	Salade de riz au surimi
	Poulet au pot	Emincé de dinde aux épices		Gratin de poisson aux poireaux	Emincé de bœuf à la texane
	Légumes du pot	Frites		Semoule 	Flan de légumes
	Yaourt aux fruits	Fromage		Corbeille de fruits	Fromage
	Salade de fruits frais			Salade de fruits frais à la grenadine	
Semaine du 04 au 08 mars	Lundi	Mardi – Mardi gras	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage à la tomate	Salade verte et croûtons		Radis beurre	Salade coleslaw *
	Tortilla	Joue de porc au miel		Cuisse de poulet au romarin	Filet de lieu aux amandes
	Fromage	Haricots verts		Carottes 	Gratin de pâtes
Corbeille de fruits	Fromage	Flan pâtissier		Compote de pommes	
	Beignet				
Semaine du 11 au 15 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade d'avocat	Salade Lapérouse *		Potage de légumes	Salade de pommes de terre
	Pavé de saumon sauce hollandaise	Poulet rôti au jus		Jambon grillé	Sauté de bœuf bourguignon
	Riz	Carottes sautées		Lentilles 	Haricots verts
Fromage	Gâteau de semoule	Yaourt aux fruits		Fromage	
	Corbeille de fruits			Corbeille de fruits	

\* Salade Lapérouse : tomates, jambon, haricots verts et oignon

\* Salade coleslaw : carottes et chou blanc râpés, mayonnaise

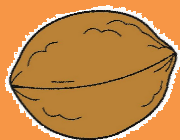


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 18 au 22 mars	Céleri rave et carottes	Salade de crudités		Soupe de légumes	Salade de pâtes aux petits légumes
	Chipolatas	Colombo de veau		Blanquette de volaille	Filet de poisson au citron
	Frites	Courgettes sautées		Céréales gourmandes	Duo de légumes
	Fromage	Clafoutis aux fruits rouges		Fromage	Pot de crème à la vanille
	Corbeille de fruits			Corbeille de fruits	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 25 au 29 mars	Concombre vinaigrette	<i>Repas à thème</i> <i>Le Périgord</i> 		Feuilleté au fromage	Salade de riz
	Pâtes à la bolognaise			Bœuf mode	Filet de colin sauce hollandaise
	Salade verte			Carottes persillées	Gratin d'épinards
	Fromage			Fromage blanc à la framboise	Fromage
	Corbeille de fruits				Corbeille de fruits
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1 <sup>er</sup> au 05 avril	Pizza reine	Salade mêlée, jambon et emmental		<i>Repas à thème</i> <i>Le Printemps</i> 	Potage à la tomate
	Cuisse de poulet aux herbes	Dos de merlu au basilic			Couscous
	Petits pois	Riz			Semoule et légumes couscous
	Fromage	Compote de fruits			Petits suisses aromatisés
	Corbeille de fruits				

*Restaurant scolaire de Chaufour Notre Dame*



*Mardi 26 mars 2019*

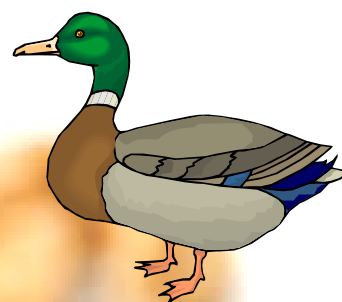


# *Repas à thème Le Périgord*



*Mousse de foie*

☆☆☆



*Parmentier de canard*

*Salade verte*

☆☆☆

*Chaume*

☆☆☆

*Périgourdin*

*(gâteau aux noix)*





*Restaurant scolaire de Chaufour Notre Dame*  
*Jeudi 04 avril 2019*

# *Repas de Printemps*



*Terrine de poisson,  
mayonnaise aux herbes*

\*\*\*

*Boulettes d'agneau  
Printanière de légumes*

\*\*\*

*Saint Nectaire*

\*\*\*


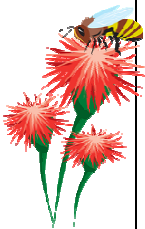

*Gâteau de Pâques au chocolat*





Menus du restaurant scolaire de Chauffour Notre Dame

Du 22 au 26 avril 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 22 au 26 avril	Férié 	Concombre vinaigrette		Quiche lorraine	Taboulé
		Pâtes à la carbonara		Filet de lieu meunière	Sauté de bœuf au paprika
		Salade verte 		Epinards à la crème	Courgettes sautées
		Fromage		Corbeille de fruits	Fromage
		Poire au chocolat			Ananas à la noix de coco

 Produit issu de l'agriculture biologique  
 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