



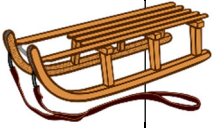


Menus du restaurant scolaire de Chaufour Notre Dame Du 08 au 26 janvier 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 08 au 12 janvier	Potage Crécy (carottes)	Salade verte, jambon et emmental		Rémoulade de champignons	Betteraves vinaigrette
	Steak haché sauce échalote	Emincé de volaille au curry		Filet de poisson au beurre blanc	Lasagnes à la napolitaine
	Frites	Brocolis persillés 		Epinards à la crème	Salade verte
	Fromage	Galette des rois à la frangipane 		Riz au lait	Petits suisses aromatisés
	Corbeille de fruits				
Semaine du 15 au 19 janvier	Potage cultivateur	Rillettes		Bouillon de légumes	Salade de mâche aux lardons et croûtons
	Rougail saucisse	Omelette au jambon		Pot au feu	Filet de lieu meunière
	Lentilles	Carottes sautées 		Légumes du pot	Pâtes
	Fromage	Marbré au chocolat et crème anglaise		Fromage	Liégeois au chocolat
	Kiwi			Compote pomme-fraise	
Semaine du 22 au 26 janvier	Potage de légumes	Carottes râpées vinaigrette		Pizza reine	Céleri rémoulade
	Croissant au jambon	Filet de poulet grillé au thym 		Dos de cabillaud à la vanille	Rôti de bœuf sauce barbecue
	Salade verte	Petits pois		Gratin de légumes	Pommes de terre vapeur
	Corbeille de fruits	Flan pâtissier		Corbeille de fruits	Fromage
					Compote pomme-banane



Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Chandeleur
<i>Semaine du 29 janvier au 02 février</i>	Terrine de poisson Sauté de veau Semoule parfumée Fromage Salade de fruits	Repas à thème La Grèce 		Salade de blé au thon Emincé de porc à la tomate Haricots beurre à la provençale Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Céleri râpé Dos de colin à l'oseille Julienne de légumes Petit suisse Crêpe au sucre
<i>Semaine du 05 au 09 février</i>	Carottes râpées vinaigrette Sauté de porc à l'aigre douce Pâtes Fromage Mousse au chocolat	Salade d'endives au jambon Merlu à la nantaise Epinards à la crème Semoule au lait		Bouillon de volaille vermicelle Sauté de bœuf au paprika Frites Fromage Corbeille de fruits	Blé au surimi Filet de dinde vallée d'Auge Flan de légumes Salade de fruits à la grenadine
<i>Semaine du 12 au 16 février</i>	Duo de carottes et céleri Poulet au pot Légumes du pot Yaourt aux fruits	Mardi – Mardi gras Soupe de légumes Joue de porc au miel Haricots verts Fromage Beignet	Mercredi 	Jeudi Saucisson sec Gratin de poisson aux poireaux Pommes de terre à la crème Corbeille de fruits	Vendredi – Nouvel an chinois Salade de soja Nems Riz cantonais Fromage Entremets framboise-litchis
<i>Semaine du 19 au 23 février</i>	Lundi Potage à la tomate Tortilla Fromage Corbeille de fruits	Mardi Radis beurre Cuisse de poulet au romarin Carottes Flan aux abricots	Mercredi 	Jeudi Repas à thème Le Canada 	Vendredi Salade coleslaw Filet de lieu aux amandes Brocolis persillés Semoule au chocolat



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 Internautas - 37210 Rochecorbon



Restaurant scolaire de Chaufour Notre Dame



Repas à thème
La Grèce



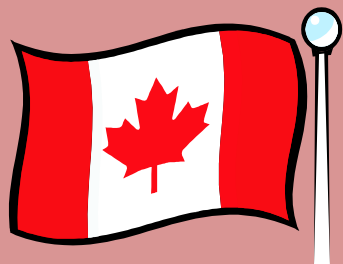
Mardi 30 janvier 2018



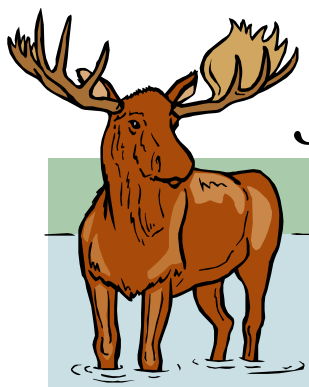
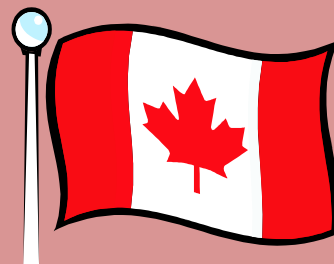
	<i>Salade à la féta</i>
	<i>Moussaka</i>
	<i>Riz</i>
	<i>Portokalopita</i>
	<i>(gâteau au yaourt grec et orange)</i>



Jeudi 22 février 2018



*Repas à thème
Le Canada*



Salade Kentucky façon Chauffour



☆☆☆

Cé pate

(tourte au poulet et champignons)

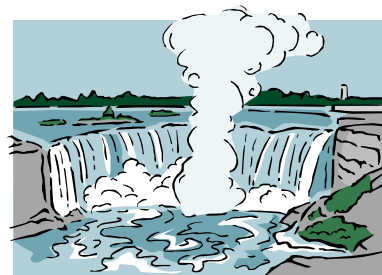




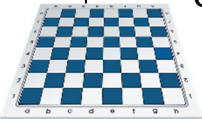





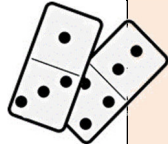
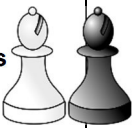
Salade verte



☆☆☆

Cheesecake



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 12 au 16 mars	Salade d'avocat	Salade Lapérouse *		Potage de légumes	Salade blé orientale
	Pavé de saumon à l'oseille	Poulet rôti au jus		Jambon grillé	Sauté de bœuf bourguignon
	Boulgour	Carottes sautées		Lentilles 	Jardinière de légumes
	Fromage	Gâteau de riz		Yaourt aux fruits	Fromage
	Corbeille de fruits				Corbeille de fruits
Semaine du 19 au 23 mars	Céleri rave et carottes	Salade de crudités		Pâté de campagne	Salade de tagliatelles aux petits légumes
	Chipolatas	Colombo de veau		Emincé de dinde	Filet de poisson au citron
	Frites	Courgettes sautées 		Semoule aux fruits secs	Julienne de légumes
	Fromage	Clafoutis aux fruits rouges		Fromage	Pot de crème à la vanille
	Corbeille de fruits			Salade de fruits frais	
Semaine du 26 au 30 mars	Soupe de légumes	Concombre à la crème 		Repas à thème Le Printemps 	Endives à l'emmental
	Blanquette de volaille	Quiche au saumon			Filet de colin sauce hollandaise
	Céréales gourmandes	Salade verte			Riz créole
	Fromage	Fromage blanc à la framboise			Corbeille de fruits
	Corbeille de fruits				

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



 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

Restaurant scolaire de Chaufour Notre Dame

Jeudi 29 mars 2018

Repas de Printemps



Œuf façon mimosa




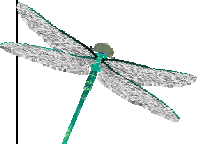

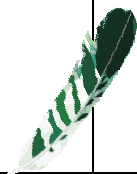

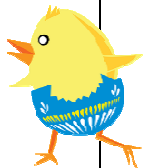



Sauté d'agneau

Pommes noisettes

Fromage

Gâteau de Pâques au chocolat



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 02 au 06 avril</i>	Férié 	Feuilleté au fromage Bœuf mode Carottes persillées  Corbeille de fruits		 Salade mêlée, jambon et emmental Dos de merlu au basilic Riz Pêche au sirop au coulis de fruits rouges	Potage à la tomate Couscous Semoule et légumes couscous Petits suisses aromatisés
<i>Semaine du 09 au 13 avril</i>	Céleri râpé Escalope de porc grillée Petits pois Fromage Corbeille de fruits	Crudités variées Œufs à la florentine Epinards Gâteau au yaourt		Betteraves vinaigrette  Rôti de veau au jus Flageolets Yaourt Salade de fruits	 Tomates et cœurs de palmier Saumon à la crème de ciboulette Purée de pommes de terre Entremets à la vanille
<i>Semaine du 16 au 20 avril</i>	Salade de blé Cuisse de poulet aux herbes Haricots verts Fromage  Corbeille de fruits	Radis beurre Emincé de porc au miel Crumble de légumes Semoule au lait		Salade verte Hachis Parmentier Flan nappé au caramel	Chou-fleur mimosa Thon basquaise Riz Petit suisse Corbeille de fruits
<i>Semaine du 23 au 27 avril</i>	Taboulé Sauté de bœuf Courgettes sautées Fromage Ananas à la noix de coco	<i>Repas à thème L'Angleterre</i> 		Fermé 	Fermé

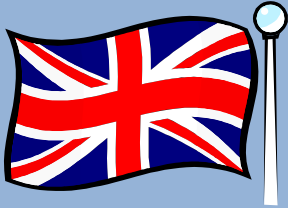
* Salade fermière : pommes de terre, jambon, tomates, vinaigrette

Restaurant scolaire de Chauffour Notre Dame

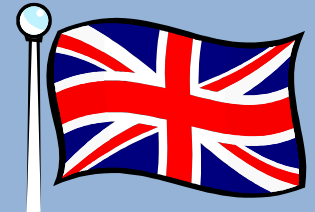
£

Mardi 24 avril 2018

£



*Repas à thème
L'Angleterre*



£

Salade au bacon

☆☆☆

£

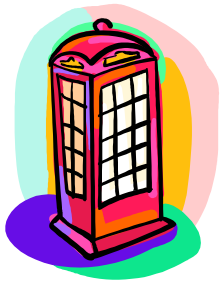
£



Fish and chips

☆☆☆

£



Cheddar

☆☆☆



Pudding

£

£

£