

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 31 août au 04 septembre		Salade de maïs Steak haché de veau sauce tomate Pâtes Fromage fondu Glace		Repas à thème Russie	Melon Filet de lieu au citron Brocolis Mimolette Riz au lait à la vanille
Semaine du 07 au 11 septembre	Pizza reine Emincé de dinde au romarin Petits pois Chèvre Corbeille de fruits	Concombre vinaigrette Merlu beurre blanc Semoule Edam Crème dessert	Suggestion du Chef	Salade verte au surimi Rôti de porc laqué Chou-fleur béchamel Camembert Flan pâtissier au chocolat	Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf aux épices Pommes de terre vapeur Petit suisse Corbeille de fruits
Semaine du 14 au 18 septembre	Rillettes de poisson Chipolatas aux herbes Epinards au beurre Yaourt Raisin	Salade de crudités Escalope de volaille aux épices Lentilles Fromage Compote de fruits	Suggestion du Chef	Betteraves vinaigrette Filet de poisson Gratin dauphinois Gouda Corbeille de fruits	Salade de pâtes au surimi Bœuf bourguignon Haricots verts persillés Montboissier Fromage blanc au miel
Semaine du 21 au 25 septembre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Pastèque Gratin de pâtes au fromage Petit suisse Compote de fruits	Salade de riz au thon Emincé de dinde à la normande Ratatouille Emmental Corbeille de fruits	Suggestion du Chef	Concombre à la menthe Gratin de poisson Pommes de terre sautées Saint Paulin Yaourt aux fruits	Salade composée Moussaka au bœuf Camembert Pain perdu
Semaine du 28 septembre au 02 octobre	Rillettes Hachis Parmentier Salade verte Yaourt Banane	Duo tomates et maïs Rôti de volaille au jus Poêlée automnale Fromage fondu Fromage blanc au sucre	Suggestion du Chef		





Restaurant scolaire d'Auzouer en Touraine

Jeudi 03 septembre 2020



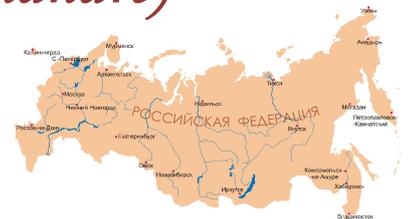
Repas à thème
Russie



Salade popof

(betteraves, salade verte, œuf et coriandre)

☆☆☆



Poulet Stroganoff

Pommes de terre vapeur

☆☆☆



Fromage

☆☆☆



Vatrouchka (tarte au fromage blanc)



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 28 septembre au 02 octobre				Salade d'endives aux pommes Longe de porc aux herbes Haricots blancs Emmental Entremets au chocolat	Salade de pâtes mimosa Blanquette de poisson Brocolis Camembert Fruit de saison
Semaine du 05 au 09 octobre	Courgettes marinées Sauté de porc aux épices Blé Tomme blanche Compote de pommes	Feuilleté au jambon Bœuf à la flamande Carottes vapeur Yaourt Corbeille de fruits	Suggestion du Chef	Taboulé (semoule) Emincé de poulet la crème Chou-fleur Saint Paulin Orange	Radis noir à la bulgare Filet de poisson au persil Purée de pommes de terre Brie Mousse au chocolat
Semaine du goût :					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 12 au 16 octobre	Salade de crudités Bœuf mode Pommes de terre vapeur Fromage blanc Corbeille de fruits	Chou blanc vinaigrette Rôti de porc braisé Petits pois Camembert Crème caramel	Suggestion du Chef	Salade de crudités Dahl de lentilles et potiron Fromage Compote de fruits	Macédoine mayonnaise Filet de colin sauce tartare Coquillettes Camembert Corbeille de fruits
Semaine du 19 au 23 octobre Centre de loisirs	Salade de riz Emincé de porc au miel et au citron Gratin de patate douce Petit suisse Corbeille de fruits	Carottes râpées vinaigrette Filet de dinde grillé Epinards béchamel Fromage Marbré crème anglaise	Salade verte et croûtons Filet de poisson au curry Pommes de terre vapeur Chèvre Yaourt aux fruits	Céleri rémoulade Sauté de bœuf aux olives Semoule Edam Corbeille de fruits	Salade de riz niçoise Poulet rôti aux herbes Carottes soubises Mimolette Banane au chocolat
Semaine du 26 au 30 octobre Centre de loisirs	Saucisson sec Pâtes à la bolognaise Salade verte Yaourt Salade de fruits frais	Salade de crudités Omelette Duo de légumes Fromage Gâteau au yaourt	Velouté de légumes Rôti de porc au jus Frites Emmental Raisin	Salade de chou blanc et lardons Filet de lieu meunière aux amandes Haricots verts Vache Grosjean Clafoutis aux pommes	Tomates vinaigrette Escalope de volaille à la crème Riz Coulommiers Fromage blanc au sucre

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Produit issu de l'agriculture biologique

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

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

	Lundi – Repas végétarien 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 novembre	Betteraves vinaigrette  Pâtes à la bolognaise de lentilles Coulommiers Compote de fruits	Repas à thème Auvergne 	Suggestion du Chef	Salade égyptienne * Escalope de dinde grillée aux herbes Chou-fleur béchamel  Gouda Clémentines	Potage de légumes  Filet de colin au citron Riz Tomme blanche Corbeille de fruits
Semaine du 09 au 13 novembre	Lundi Velouté de poireaux Couscous Semoule et légumes  Fromage Corbeille de fruits 	Mardi Salade de chèvre chaud Pot-au-feu Légumes du pot Fromage blanc  Tarte au citron	Mercredi  Suggestion du Chef	Jeudi Duo de choux Rôti de porc au jus Frites Tomme noire Poire 	Vendredi Rillettes Lieu noir sauce hollandaise Gratin de potiron Camembert  Fromage blanc au sucre
Semaine du 16 au 20 novembre	Lundi Crêpe au jambon Emincé de volaille à l'indienne Haricots verts sautés  Chèvre Corbeille de fruits	Mardi Salade d'endives aux noix Chipolatas Purée de pommes de terre Yaourt  Compote pomme-banane	Suggestion du Chef	Jeudi Potage de légumes  Merlu beurre blanc Riz Fromage Mandarine 	Vendredi Salade strasbourgeoise * Estouffade de bœuf Carottes braisées  Cantal Quatre-quarts
Semaine du 23 au 27 novembre	Lundi Pizza au chèvre Fricassée de dinde créole Petits pois Petit suisse Pomme 	Mardi Chiffonnade de salade au surimi Sauté de porc au miel et citron Lentilles  Brie Compote de pommes	Suggestion du Chef	Jeudi Salade de chou blanc  Bœuf à la flamande Haricots beurre Saint Paulin Crème dessert à la vanille	Vendredi Potage de légumes  Brandade de poisson Salade verte Gouda Corbeille de fruits
Semaine du 30 novembre au 04 décembre	Lundi Pâté de campagne Poulet au citron Pâtes  Yaourt Corbeille de fruits	Mardi 	Mercredi	Jeudi 	Vendredi

* Salade égyptienne : semoule, maïs, tomates

* Salade strasbourgeoise : pommes de terre, tomates, emmental, cervelas



Restaurant scolaire d'Auzouer en Touraine

Mardi 03 novembre 2020



Repas à thème Auvergne



*Salade de chou blanc
au bleu et noix*

☆☆☆

Truffade

Salade verte

☆☆☆

Saint Nectaire

☆☆☆

Millard auvergnat (clafoutis)



Menus du restaurant scolaire d'Auzouer en Touraine

Du 1^{er} au 18 décembre 2020



	Lundi	Mardi – Repas végétarien 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 30 novembre au 04 décembre</i>		 Salade d'endives aux noix Œufs durs béchamel Epinards Coulommiers Tarte Tatin (pommes BIO) 	 Suggestion du Chef	Salade de chou blanc  Escalope de porc au curry Gratin de céleri et pommes de terre Edam Flan au chocolat	Potage de légumes Filet de lieu sauce crevettes Pommes de terre vapeur  Bûche de lait de mélange Petits suisses aux fruits
<i>Semaine du 07 au 11 décembre</i>	Carottes râpées au citron  Rôti de porc charcutière Frites Gouda Corbeille de fruits	Velouté Dubarry (chou-fleur) Emincé de dinde à l'indienne Haricots verts  Saint Paulin Gâteau au yaourt	 Suggestion du Chef	Betteraves vinaigrette  Blanquette de volaille Riz Petit suisse Corbeille de fruits	 Céleri rémoulade Filet de merlu sauce oseille Blé Emmental  Compote pomme-banane
<i>Semaine du 14 au 18 décembre</i>	Salade de pâtes au thon  Jambon grillé Purée de légumes Fromage blanc Orange	 Potage de légumes Sauté de bœuf Tolstoï Semoule  Camembert Petits suisses aromatisés	 Suggestion du Chef	Repas de fin d'année	Salade de crudités Filet de poisson Pâtes Plateau de fromages Compote de pommes 



 Produit issu de l'agriculture biologique
 La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis
 RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautas - 37210 Rochecorbon