



Commune de Rochecorbon

Menus du centre de loisirs

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 43		19-oct.	20-oct.	21-oct.	22-oct.	23-oct.
Menus du 19 au 23 octobre 2026		Carottes Bio râpées vinaigrette	Chou rouge aux pommes Bio	Macédoine de légumes mayonnaise	Saucisson à l'ail	Taboulé (semoule Bio)
		Boule au veau à l'orientale	Sauté de porc label au caramel	Pizza au fromage (tomates, Mozzarella et Emmental Bio)	Sauté de poulet	Calamars à la romaine
		Semoule Bio	Achard de légumes du chef	Salade verte	Macaronis Bio	Haricots beurre Bio à l'ail
		Fromage blanc Bio	Tomme noire	Yaourt sucré	Camembert Bio	Bûche mi-chèvre
		Compote de pommes HVE	Gâteau à l'abricot du chef	Fruit de saison Bio	Raisin	Liégeois vanille
Semaine 44		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Halloween	Vendredi
		26-oct.	27-oct.	28-oct.	29-oct.	30-oct.
Menus du 26 au 30 octobre 2026		Chou-fleur Bio sauce cocktail	Quiche du chef	Carottes Bio râpées au citron	Oeuf dur mayonnaise au sang de Dracula	Betteraves vinaigrette
		Pasta party sauce à l'émincé végé façon kebab	Boule au boeuf à la provençale	Emincé de porc sauce barbecue	Hot-doigt	Colin MSC sauce beurre blanc
		Coquillettes Bio	Purée de courge	Brocolis Bio à la béchamel	Cervelle de Frankenstein (chou-fleur rôti au ketchup)	Riz Bio
		Mimolette	Edam	Tomme blanche	Verre de lait local	Saint Paulin
		Poire Bio	Compote pomme Bio banane Bio	Semoule au lait au caramel (lait local)	Tarte à la citrouille	Fruit de saison

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal



Cuisiniers du Centre-Val de Loire

