Commune de Rochecorbon

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'automne

	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi
Semaine 45	2-nov.	3-nov.	4-nov.	5-nov.	6-nov.
Menus du 2 au 6 novembre 2026	Betteraves Bio vinaigrette (Bio) Chou-fleur Bio sauce cocktail (Bio)	Céleri au fromage blanc Carottes râpées vinaigrette	Endives aux pommes -	Velouté de potiron -	Salade de pâtes Bio et maïs mayonnaise (Bio) Lentilles Bio vinaigrette (Bio)
	Bolognaise Bio (Bio) Macaronis Bio (Bio)	Quiche aux 3 fromages aux oeufs Bio (Bio) Salade verte Bio (Bio)	Rôti de porc à la moutarde Gratin de pommes de terre Bio (Bio)	Emincé de volaille au paprika Petits pois et carottes Bio (Bio)	Filet de colin MSC sauce citron Brocolis à l'ail
	Emmental râpé Bio (Bio)	Brie	Bûche mi-chèvre	Verre de lait local	Mimolette
	Pomme Bio (Bio) Fruit de saison Bio (Bio)	Yaourt aromatisé Suisses aux fruits	Semoule au lait (lait Bio) (Bio) -	Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat du chef Gâteau au yaourt nature du chef	Poire Fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi tout Bio
Semaine 46	9-nov.	10-nov.	11-nov.	12-nov.	13-nov.
Menus du 9 au 13 novembre 2026	Emincé de chou chinois, vinaigrette thaï Chou rouge vinaigrette	Carottes râpées locales vinaigrette Champignons fromage frais ail et fines herbes	Férié	Friand au fromage Pizza Margharita	Velouté de légumes Bio (Bio) -
	Nuggets de poulet Purée de potiron	Kebab végétal (lamelles de pois en pain pita) Frites		Filet de colin MSC pané Epinards label CE2 béchamel	Sauté de boeuf Bio (Bio) Haricots verts Bio (Bio)
	Gouda Bio (Bio)	Assortiment de fromages		Saint Paulin	Yaourt nature Bio (Bio)
	Fromage blanc Bio au miel (Bio) Yaourt aux fruits	Compote du chef Bio (Bio) Cocktail de fruits au sirop		Banane Bio (Bio) Fruit de saison	Tarte fine aux pommes Bio (Bio) -

Produit Biologique (Bio) — 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

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR

Commune de Rochecorbon

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi – repas bas carbone
Semaine 47	16-nov.	17-nov.	18-nov.	19-nov.	20-nov.
Menus du 16 au 20 novembre 2026	Salade d'agrumes	Rosette et cornichons	Salade composée	Chou blanc Bio aux pommes (Bio)	Potage de légumes Bio (Bio)
	Endives au Bleu	Rillettes de poisson MSC	-	Champignons frais à l'estragon	-
	Crème au thon MSC	Pot au feu	Volaille façon rougail	Sauté de porc au thym	Chili sin carne aux pois Bio (Bio)
	Coquillettes Bio (Bio)	Légumes Bio du pot (Bio)	Semoule Bio (Bio)	Butternut rôtie au miel	Riz Bio créole (Bio)
	Emmental râpé Bio (Bio)	Camembert Bio (Bio)	Bûche mi-chèvre	Verre de lait local	Vache qui rit Bio (Bio)
	Crème vanille	Coupe banane Bio-chocolat (Bio)	Fromage blanc à la confiture	Cookie du chef au chocolat	Poire Bio (Bio)
	Crème praliné	Fruit de saison	-	Cookie du chef aux noisettes	Fruit de saison Bio (Bio)
	Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi ALSH	Jeudi – repas Belgique	Vendredi
Semaine 48	23-nov.	24-nov.	25-nov.	26-nov.	27-nov.
Menus du 23 au 27 novembre 2026	Toast au chèvre	Carottes râpées Bio locales vinaigrette (Bio)	Crudités au fromage	Salade liégeoise (pdt, haricots verts, lardons, oeufs durs)	Salade de riz Bio (Bio)
	Crêpe au fromage	-	-	-	Salade de blé
	Sauté de dinde label façon blanquette	Omelette Bio aux pommes de terre (Bio)	Fajitas au boeuf	Waterzoï de poisson MSC	Jambon braisé
	Panais rôti	Salade verte Bio (Bio)	garni	Frites	Gratin de potimarron
	Yaourt Bio (Bio)	Gouda Bio (Bio)	Verre de lait Local	Emmental Bio (Bio)	Assortiment de fromages
	Pomme Bio (Bio)	Crème aux oeufs Bio du chef (Bio)	Compote pomme banane Bio (Bio)	Mousse au spéculoos	Salade de fruits du chef
	Fruit de saison	-	-	-	Fruit de saison

Produit Biologique (Bio) — 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

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR

Commune de Rochecorbon

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'automne

	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
Semaine 49	30-nov.	1-déc.	2-déc.	3-déc.	4-déc.
Menus du 30 novembre au 4 décembre 2026	Betteraves rouges Bio vinaigrette (Bio) -	Velouté Dubarry Bio (Bio) -	Salade de pommes de terre Bio vinaigrette (Bio) -	Butternut râpée au fromage blanc (CO2) Radis noir râpé rémoulade	Taboulé (semoule Bio) (Bio) Salade mexicaine (haricots rouge et maïs)
	Tartiflette au fromage de chèvre (aux pommes de terre Bio) (Bio) Salade verte Bio (Bio)	Boeuf bourguignon Petits pois Bio au jus (Bio)	Quiche au poulet et Emmental Carottes locales aux oignons (Ancrage territorial)	Bolognaise végétale (aux pois Bio) (Bio) Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiches (Produit labellisé)	Calamars à la romaine sauce tartare Brocolis Bio gratinés (Bio)
	Camembert Bio (Bio)	Bleu	Tomme blanche	Yaourt local (Ancrage territorial)	Saint Nectaire AOP (Produit labellisé)
	Fruit de saison Bio (Bio) -	Mousse au chocolat Mousse aux fruits	Fruit de saison -	Crumble aux poires du chef Crumble aux pommes Bio du chef (Bio)	Orange en quartiers à croquer Fruit de saison
	Lundi	**Mardi**	**Mercredi ALSH**	**Jeudi tout Bio**	**Vendredi**
Semaine 50	7-déc.	8-déc.	9-déc.	10-déc.	11-déc.
Menus du 7 au 11 décembre 2026	Potage parmentier Bio (Bio) -	Carottes râpées locales vinaigrette (Ancrage territorial) Salade verte fromagère	Croque monsieur -	Salade de haricots verts Bio, vinaigrette à l'échalote (Bio) -	Oeuf dur Bio mayonnaise (Bio) Pâté de campagne
	Saucisse de Toulouse Lentilles Bio (Bio)	Haut de cuisse de poulet aux herbes Navets glacés au miel	Boulettes au boeuf sauce orientale Pommes vapeur	Lasagnes Ricotta épinards Bio (Bio) Salade verte Bio (Bio)	Poisson du jour Semoule Bio (Bio)
	Brie	Emmental Bio (Bio)	Yaourt sucré Bio (Bio)	Chanteneige Bio (Bio)	Cantal AOP (Produit labellisé)
	Poire Fruit de saison	Roulé à la confiture de fraise du chef Roulé à la confiture d'abricots du chef	Fruit de saison -	Yaourt Bio (Bio) -	Salade de fruits du chef Fruit de saison

Produit Biologique (Bio) — 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

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR

Commune de Rochecorbon

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'hiver

Menus du 14 au 18 décembre 2026

Semaine 51	Lundi tout Bio 14-déc.	Mardi 15-déc.	Mercredi ALSH 16-déc.	Jeudi – repas de Noël 17-déc.	Vendredi 18-déc.
	Potage de légumes Bio	Carottes râpées Bio vinaigrette	Crudités	Mousse de foie et son toast	
	-	Chou blanc râpé Bio vinaigrette	-	Verrine guacamole, carotte et chèvre	
	Mac and cheese à l'Emmental Bio	Rôti de porc au jus	Riz Bio au chorizo doux au fromage et brocolis, façon risotto	Filet de hoki MSC confit à l'huile d'agrumes et sauce à la ciboulette	Repas
	aux pâtes Bio	Purée de céleri et pommes de terre	-	Potatoes du chef	de vacances
	Yaourt nature sucré Bio	Fromage Bio	Gouda	Fromage local	
	Banane Bio	Panna cotta du chef caramel	Fruit de saison	Bûche caramel au beurre salé Clémentine Bio Chocolat	
	Fruit de saison Bio	Panna cotta du chef au coulis de fruits rouges	-	-	

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

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR