



Commune de Rochecorbon

Menus du restaurant scolaire – école maternelle

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	Céleri au fromage blanc	Endives aux pommes	Velouté de potiron	Salade de pâtes Bio et maïs mayonnaise
		Bolognaise Bio	Quiche aux 3 fromages aux oeufs Bio	Rôti de porc à la moutarde	Emincé de volaille au paprika	Filet de colin MSC sauce citron
		Macaronis Bio	Salade verte Bio	Gratin de pommes de terre Bio	Petits pois et carottes Bio	Brocolis à l'ail
		Emmental râpé Bio	Brie	Bûche mi-chèvre	Verre de lait local	Mimolette
		Pomme Bio	Yaourt aromatisé	Semoule au lait (lait Bio)	Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat du chef	Poire
		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	Carottes râpées locales vinaigrette	Férié	Friand au fromage	Velouté de légumes Bio
		Nuggets de poulet	Kebab végétal (lamelles de pois en pain pita)		Filet de colin MSC pané	Sauté de boeuf Bio
		Purée de potiron	Frites		Epinards label CE2 béchamel	Haricots verts Bio
		Gouda Bio	Assortiment de fromages		Saint Paulin	Yaourt nature Bio
		Fromage blanc Bio au miel	Compote du chef Bio		Banane Bio	Tarte fine aux pommes Bio

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

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





Commune de Rochecorbon

Menus du restaurant scolaire – école maternelle

Menus d'automne

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

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





Commune de Rochecorbon

Menus du restaurant scolaire – école maternelle

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 		Velouté Dubarry Bio 		Salade de pommes de terre Bio vinaigrette 		Butternut râpée au fromage blanc 		Taboulé (semoule Bio) 	
	Tartiflette au fromage de chèvre (aux pommes de terre Bio) 		Boeuf bourguignon		Quiche au poulet et Emmental		Bolognaise végétale (aux pois Bio) 		Calamars à la romaine sauce tartare	
	Salade verte Bio 		Petits pois Bio au jus 		Carottes locales aux oignons 		Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiches 		Brocolis Bio gratinés 	
	Camembert Bio 		Bleu		Tomme blanche		Yaourt local 		Saint Nectaire AOP 	
	Fruit de saison Bio 		Mousse au chocolat		Fruit de saison		Crumble aux poires du chef		Orange en quartiers à croquer	
	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 		Carottes râpées locales vinaigrette 		Croque monsieur		Salade de haricots verts Bio, vinaigrette à l'échalote 		Oeuf dur Bio mayonnaise 	
	Saucisse de Toulouse		Haut de cuisse de poulet aux herbes		Boulettes au boeuf sauce orientale		Lasagnes Ricotta épinards Bio 		Poisson du jour	
	Lentilles Bio 		Navets glacés au miel		Pommes vapeur		Salade verte Bio 		Semoule Bio 	
	Brie		Emmental Bio 		Yaourt sucré Bio 		Chanteneige Bio 		Cantal AOP 	
	Poire		Roulé à la confiture de fraise du chef		Fruit de saison		Yaourt Bio 		Salade de fruits du chef	

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

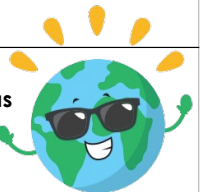




Commune de Rochecorbon

Menus du restaurant scolaire – école maternelle

Menus d'automne

Semaine 51	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi – repas de Noël	Vendredi
	14-déc.	15-déc.	16-déc.	17-déc.	18-déc.
	Potage de légumes Bio 	Carottes râpées Bio vinaigrette 	Crudités	Mousse de foie et son toast	 Repas  de vacances
	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 	
	aux pâtes Bio 	Purée de céleri et pommes de terre	-	Potatoes du chef	
	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	

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

