
































Commune de Rochecorbon

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi tout Bio	Vendredi – repas bas carbone
Semaine 10	2-mars	3-mars	4-mars	5-mars	6-mars
Menus du 2 au 6 mars 2026	Betteraves Bio à la vinaigrette 	Carottes Bio vinaigrette 	Salade de blé Bio au maïs 	Velouté de chou-fleur Bio 	Céleri rémoulade 
	Macédoine mayonnaise	Pamplemousse	-	-	Salade verte aux croûtons
	Filet de merlu MSC sauce ciboulette 	Pilon de poulet mariné	Quiche aux poireaux	Sauté de boeuf Bio à la provençale 	Mac and cheese aux
	Frites	Petits pois Bio 	Salade verte	Semoule Bio 	coquillettes de blé / pois chiches HVE et brocolis 
	Brie	Verre de lait local 	Tomme	Fromage Bio 	Mimolette
	Pomme Bio 	Quatre quart du chef	Fruit de saison	Compote pomme Bio cannelle du chef 	Crème aux oeufs du chef au lait local 
	Fruit de saison	Marbré du chef	-	-	Crème chocolat du chef au lait local 
	Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 11	9-mars	10-mars	11-mars	12-mars	13-mars
Menus du 9 au 13 mars 2026	Toast au chèvre (chèvre local) 	Duo de chou et carottes Bio vinaigrette 	Salade composée	Rillettes de thon du chef	Potage de légumes de saison Bio 
	-	-	-	Oeuf mayonnaise	-
	Boulettes au veau sauce napolitaine	Omelette au fromage Bio 	Volaille au curry	Sauté de porc sauce moutarde	Poisson meunière MSC et citron 
	Haricots verts Bio 	Tortis Bio 	Poêlée de légumes	Chou-fleur Bio gratiné 	Pommes vapeur Bio au beurre 
	Vache qui rit	Edam Bio 	Fromage	Suisse sucré	Camembert
	Poire Bio 	Yaourt Bio vanille local 	Banane Bio au caramel 	Fan au chocolat (et lait Bio) du chef 	Salade de fruits frais Bio 
	-	-	-	Clafoutis aux fruits	Fruit de saison Bio 

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 élémentaire



Menus de printemps

Semaine 12					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas jaune	Vendredi tout Bio
Menus du 16 au 20 mars 2026	16-mars	17-mars	18-mars	19-mars	20-mars
	Velouté de chou blanc, carottes (locales), patate douce	Terrine de campagne et cornichon	Salade verte vinaigrette balsamique	Duo de maïs et carottes jaunes	Salade de pâtes Bio sauce cocktail
	-	Rillettes et cornichon	-	-	-
	Saucisse fumée	Sauté de boeuf VBF au paprika	Haut de cuisse de poulet rôti	Poisson frais du marché sauce Tandoori	Boulettes de lentilles Bio et ketchup
	Lentilles vertes Bio	Purée de panais et pommes de terre du chef	Pommes de terre rissolées	et son riz Bio crémeux safrané	Epinards Bio béchamel gratinés à la Mozzarella
	Emmental Bio	Assortiment de fromages	Chanteneige Bio	Cheddar	Fromage blanc sucré Bio
Semaine 13	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – dessert solidaire	Vendredi
	23-mars	24-mars	25-mars	26-mars	27-mars
	Oeuf Bio mayonnaise de haricots rouges	Potage de légumes de saison Bio	Betteraves vinaigrette	Salade verte au maïs	Carottes râpées locales à l'orange
	-	-	-	Salade Waldorf (céleri branche, pomme, noix, raisins secs)	Salade composée de crudités
	Blanquette de poisson MSC	Émincé végétal de pois Bio et sauce	Poêlée de pâtes Bio	Rôti de dinde sauce crème	Steak haché VBF grillé
	Semoule Bio au beurre	Haricots verts à l'ail	à la strasbourgeoise	Purée de brocolis Bio	Frites
Menus du 23 au 27 mars 2026	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas jaune	Vendredi tout Bio
	23-mars	24-mars	25-mars	26-mars	27-mars
	Gouda Bio	St Nectaire AOP	Emmental râpé	Verre de lait local	Brie
	Salade de fruits Bio	Mousse au chocolat du chef	Fruit de saison	Cupcake (sookies)	Compote pomme Bio banane Bio
	-	-	-	-	Cocktail de fruits au sirop
	-	-	-	-	-

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 élémentaire

Menus de printemps

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi tout Bio	Vendredi
Semaine 14	30-mars	31-mars	1-avr.	2-avr.	3-avr.	
Menus du 30 mars au 3 avril 2026	Crêpe au fromage	Radis roses et beurre	Salade de crudités	Carottes Bio râpées à l'échalote 	Salade de riz Bio au maïs et oeuf dur 	
	Tartine au chorizo	Concombre bulgare	-	-	Salade de lentilles	
	Escalope de dinde sauce miel moutarde	Chili sin carne	Nuggets de volaille	Lasagnes à la bolognaise (boeuf Bio) 	Poisson du marché	
	Carottes locales façon Vichy 	Riz Bio 	Salsifis persillés	Salade verte Bio 	Purée de patates douces du chef	
	Cantal AOP 	Camembert	Fromage Bio 	Edam Bio 	Petit suisse sucré	
	Pomme Bio 	Fromage blanc local à la confiture de fraise 	Crème dessert	Compote pomme Bio et rhubarbe 	Coupe banane Bio chocolat 	
	Fruit de saison	Suisse aux fruits	-	-	Fruit de saison	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas de Pâques	Vendredi	
Semaine 15	6-avr.	7-avr.	8-avr.	9-avr.	10-avr.	
Menus du 6 au 10 avril 2026	lundi de Pâques	Potage courgettes vache qui rit	Salade de pâtes (pâtes Bio) 	Oeuf dur label MEA mimosa à tartiner 	 Repas de vacances 	
		-	-	-		
		Couscous (demi-merguez / demi-saucisse / boulettes au boeuf)	Filet de poisson MSC sauce pesto 	Parmentier de canard et boeuf		
		Semoule Bio / légumes couscous 	Chou-fleur Bio en gratin 	Salade verte		
		Assortiment de fromages	Fromage Bio 	Verre de lait Bio local 		
	Banane Bio 	Fruit de saison Bio 	Brownie au chocolat	-		
	Fruit de saison	-	-	-		

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

Anchre territoriale

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

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit labellisé

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

Repas à thème

MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal



Cuisiniers du Centre-Val de Loire

