



## Commune de Rochecorbon

### Menus du restaurant scolaire – école maternelle

Menus d'hiver

Semaine 10	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi tout Bio	Vendredi – repas bas carbone
	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
	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
Semaine 11	Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menus du 9 au 13 mars 2026	9-mars	10-mars	11-mars	12-mars	13-mars
	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
	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	Flan au chocolat (et lait Bio) du chef	Salade de fruits frais 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 maternelle

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

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

Ancrage territorial

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





## Commune de Rochecorbon

### Menus du restaurant scolaire – école maternelle

Menus de printemps

Semaine 14		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi tout Bio	Vendredi
Menus du 30 mars au 3 avril 2026		30-mars	31-mars	1-avr.	2-avr.	3-avr.
		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
		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
Semaine 15		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas de Pâques	Vendredi
Menus du 6 au 10 avril 2026		6-avr.	7-avr.	8-avr.	9-avr.	10-avr.
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	

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

Ancrage territorial

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

