



Commune de Rochebon

Menus du restaurant scolaire - école maternelle

	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
	Filet de merlu MSC sauce ciboulette	Pilon de poulet mariné	Quiche aux poireaux	Sauté de boeuf Bio à la provençale	Mac and cheese aux coquillettes de blé / pois chiches HVE et brocolis
	Frites	Petits pois Bio	Salade verte	Semoule Bio	Mimolette
	Brie	Verre de lait local	Tomme	Fromage Bio	
	Pomme Bio	Quatre quart du chef	Fruit de saison	Compote pomme Bio cannelle du chef	Crème aux oeufs 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
	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

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

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

Ancrage territorial

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit labellisé

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
	16-mars	17-mars	18-mars	19-mars	20-mars
Menus du 16 au 20 mars 2026	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
	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
Menus du 23 au 27 mars 2026	Orange Bio	Semoule au lait (lait local)	Compote HVE	Panna cotta et compotée mangue ananas	Banane Bio
	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
	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
	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

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 Rochebon

Menus du restaurant scolaire - école maternelle

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
	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
	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	
		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	Repas de vacances
		Assortiment de fromages	Fromage Bio	Verre de lait Bio local	
		Banane Bio	Fruit de saison Bio	Brownie au chocolat	

Produit Biologique

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Anrage territorial

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

Produit labellisé

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Repas à thème

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire

