



Ville de Rochecorbon

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'été

	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 36	1-sept.	2-sept.	3-sept.	4-sept.	5-sept.
Menus du 1 au 5 septembre 2025	Tomates Bio vinaigrette	Betteraves Bio vinaigrette Haricots verts Bio vinaigrette	Rillettes de colin MSC	Concombre Bio vinaigrette Melon	Salade de riz Bio et poivrons Salade de perles au maïs
	Bolognaise Bio	Tortilla pommes de terre locales aux herbes	Sauté de porc à la provençale	Poulet rôti aux herbes	Filet de merlu MSC sauce citron
	Tortis Bio	Courgettes braisées	Semoule Bio	Frites	Tomates provençales
	Camembert Bio	Tomme noire	Bûche mi-chèvre	Verre de lait local	Yaourt nature Bio
	Glace Bio	Salade de fruits frais Fruit de saison Bio	Pastèque	Fromage blanc local sucré	Clafoutis aux abricots du chef Gâteau au yaourt
	-	-	-	Yarout aromatisé	-
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi tout Bio	Vendredi
Semaine 37	8-sept.	9-sept.	10-sept.	11-sept.	12-sept.
Menus du 8 au 12 septembre 2025	Taboulé (semoule Bio) Salade de haricots blancs au pesto	Radis roses et beurre Concombre Bio vinaigrette	Chou-fleur Bio à l'échalote	Salade verte Bio et croûtons	Carottes Bio râpées vinaigrette Chou rouge, raisins et pommes (pommes Bio)
	Sauté de dinde Haricots beurre persillés	Rôti de porc au jus Riz IGP pilaf	Steak haché sauce au poivre Gratin dauphinois (pommes de terre Bio)	Pasta party sauce aux petits pois Bio et Mozzarella Coquillettes Bio	Colombo de poisson MSC Poêlée de courgettes et aubergines
	Gouda	Carré Liqueil	Camembert	Chanteneige Bio	Fromage blanc nature
	Raisin blanc Fruit de saison Bio	Compote de pommes Bio et abricots Pêche rôtie au miel	Pomme Bio	Mousse chocolat aux oeufs Bio	Quatre quart du chef Moelleux au citron
	-	-	-	-	-

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Ville de Rochecorbon

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'été

Semaine 38	Lundi - repas bas carbone 15-sept.	Mardi 16-sept.	Mercredi 17-sept.	Jeudi 18-sept.	Vendredi - repas violet 19-sept.
Menus du 15 au 19 septembre 2025	Salade de lentilles Bio	Salade de cervelas vinaigrette	Courgettes Bio râpées aux raisins	Salade de tomates vinaigrette	Velouté de betteraves rouges Bio et chou rouge au fromage et croûtons
	-	Terrine de poisson MSC	-	Carottes Bio à l'orientale	-
	Flan de courgettes (oeufs Bio)	Pilon de poulet rôti mariné	Carbonara de poisson MSC	Tajine aux boulettes à l'agneau	Hachis parmentier avec sa purée violette
	Semoule Bio	Carottes Bio au cumin	Coquillettes HVE	Frites	-
Verre de lait local Bio	Mimolette	Bûche mi-chèvre	Yaourt local nature sucré	Brie	
Fruit de saison Bio	Coupe de banane Bio chocolat	Crème dessert praliné	Compote pomme Bio banane Bio	Tarte aux myrtilles	
-	Fruit de saison	-	Poire au sirop	-	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 39	22-sept.	23-sept.	24-sept.	25-sept.	26-sept.
Menus du 22 au 26 septembre 2025	Salade de coquillettes Bio sauce cocktail	Melon	Salade de tomates au basilic et huile d'olive	Concombre Bio vinaigrette	Toast au chèvre local
	-	Salade de champignons frais et branches de céleri sauce fromage blanc	-	Pastèque	Tarte fine à la tomate
	Omelette Bio au chorizo	Couscous de pois chiches, abricots secs et amandes torréfiées	Sauté de dinde, citron et gingembre	Lasagnes à la bolognaise du chef (boeuf Bio)	Poisson du jour MSC
	Petits pois Bio au jus	Semoule Bio	Butternut rôtie	Salade verte	Haricots beurre persillés
Cantal AOP	Tomme blanche	Camembert Bio	Emmental Bio	Yaourt sucré Bio	
Fruit de saison Bio	Ile flottante	Pain perdu caramélisé du chef (lait Bio)	Ananas rôti	Salade de fruits du chef	
-	Mousse au citron	-	Compote du chef	Fruit de saison Bio	

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Ville de Rochecorbon

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'automne

Semaine 40		Lundi 29-sept.	Mardi 30-sept.	Mercredi 1-oct.	Jeudi – repas bas carbone 2-oct.	Vendredi 3-oct.
Menus du 29 septembre au 3 octobre 2025	Melon	Taboulé (semoule HVE)	Salade de riz Bio à la Mimolette	Céleri Bio	Radis roses et beurre	
	Tomates Bio vinaigrette	Salade de pommes de terre Bio et cornichons	-	-	Concombre sauce bulgare	
	Sauté de porc au curry	Jambalaya de poulet	Quiche potimarron et fromage	Pastasotto de courgettes Bio et fromage ail et fines herbes	Fricassée de poisson MSC gratinée	
	Pommes de terre Bio vapeur	et ses légumes Bio	Salade verte	(pâtes Bio)	Chou-fleur Bio rôti	
	Cantal AOP	Mimolette	Charteneige	-	Fromage de chèvre	
Bâtonnet de glace	Raisin blanc	Poire HVE	Banane Bio au chocolat	Dessert solidaire : biscuit sec façon cupcake		
-	Fruit de saison	-	-	-		
Semaine 41		Lundi 6-oct.	Mardi 7-oct.	Mercredi 8-oct.	Jeudi – le grand repas 9-oct.	Vendredi 10-oct.
Menus du 6 au 10 octobre 2025	Carottes Bio râpées façon maltaise	Salade de coquillettes Bio sauce cocktail	Concombre vinaigrette	Gourmandise à la betterave rouge au poivre gamay, brandade légère au sel fumé	Oeuf Bio mimosa	
	Céleri rémoulade	Salade de lentilles vinaigrette	-	Suprême de volaille moelleux, pommes gaufrette, roquette et jus de rôti au vinaigre de Xérès	Poisson MSC meunière	
	Pilon de poulet rôti aux herbes et son jus	Sauté de boeuf à la provençale	Bruschetta tomates et Mozzarella	Fricassée de champignons, échalotes et citron confit	Gratin de chou-fleur Bio, épinards Bio au Cheddar	
	Frites	Poêlée de courgettes et aubergines	Salade verte	Fromage de chèvre frais, salade d'herbes fraîches / Melba au miel et au pollen de fleurs, vinaigrette à la papaye	Yaourt Bio	
	Brie	Emmental Bio	Saint Paulin	Macaronade aux pommes et poires tapées, chantilly et coulis de pruneau parfumé au jus de yuzu	Salade de fruits Bio du chef	
Poire HVE pochée	Crème aux oeufs	Fromage blanc Bio à la confiture	-	-		
Compote de pommes HVE	Crème au chocolat	-	-	-		

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Ville de Rochecorbon

Les Rencontres du Goût

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'automne

Semaine 42		menu inversé				
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		13-oct.	14-oct.	15-oct.	16-oct.	17-oct.
Menus du 13 au 17 octobre 2025	Salade verte Bio aux croûtons vinaigrette	Ile flottante et son crémeux à la carotte	Tarte au fromage du chef	Chou à la crème salé au jambon	Butternut râpée au fromage blanc	
	-	-	-	-	Chou blanc rémoulade	
	Chili sin carne à l'égréné de pois Bio	Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette	Jambon braisé	Sauté de boeuf aux olives	Brandade de colin MSC	
	Riz Bio pilaf	Potimarron rôti	Clafoutis aux brocolis	Carottes braisées	Salade verte	
	Bûche chèvre Bio	Verre de lait local	Gouda	Yaourt local sucré	Camembert Bio	
Taboulé Bio sucré pomme, poire et amandes torréfiées	Banane Bio	Pomme Bio	Petit fantôme craquant (meringue)	Compote de poire HVE		
-	Fruit de saison	-	-	Cocktail de fruits au sirop		

Produit Biologique

Ancre territoriale

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers du Centre-Val de Loire

