



Ville de Rochecorbon

Menus du restaurant scolaire – école maternelle

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 	Rillettes de colin MSC 	Concombre Bio vinaigrette 	Salade de riz Bio et poivrons 
		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	Pastèque	Fromage blanc local sucré 	Clafoutis aux abricots du chef
		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) 	Radis roses et beurre	Chou-fleur Bio à l'échalote 	Salade verte Bio et croûtons 	Carottes Bio râpées vinaigrette 
		Sauté de dinde	Rôti de porc au jus	Steak haché sauce au poivre	Pasta party sauce aux petits pois Bio et Mozzarella 	Colombo de poisson MSC 
		Haricots beurre persillés	Riz IGP pilaf 	Gratin dauphinois (pommes de terre Bio) 	Coquillettes Bio 	Poêlée de courgettes et aubergines
		Gouda	Carré Ligueil	Camembert	Chanteneige Bio 	Fromage blanc nature
		Raisin blanc	Compote de pommes Bio et abricots 	Pomme Bio 	Mousse chocolat aux oeufs Bio 	Quatre quart du chef

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 maternelle

Menus d'été

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

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 maternelle

Menus d'automne

Semaine 40	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
	29-sept.	30-sept.	1-oct.	2-oct.	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
	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	Chanteneige	-	Fromage de chèvre
	Bâtonnet de glace	Raisin blanc	Poire HVE	Banane Bio au chocolat	Dessert solidaire : biscuit sec façon cupcake
Semaine 41	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – le grand repas	Vendredi
	6-oct.	7-oct.	8-oct.	9-oct.	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
	Pilon de poulet rôti aux herbes et son jus	Sauté de boeuf à la provençale	Bruschetta tomates et Mozzarella	Suprême de volaille moelleux, pommes gaufrette, roquette et jus de rôti au vinaigre de Xérès	Poisson MSC meunière
	Frites	Poêlée de courgettes et aubergines	Salade verte	Fricassée de champignons, échalotes et citron confit	Gratin de chou-fleur Bio, épinards Bio au Cheddar
	Brie	Emmental Bio	Saint Paulin	Fromage de chèvre frais, salade d'herbes fraîches / Melba au miel et au pollen de fleurs, vinaigrette à la propolis	Yaourt Bio
	Poire HVE pochée	Crème aux oeufs	Fromage blanc Bio à la confiture	Macaronade aux pommes et poires tapées, chantilly et coulis de pruneau parfumé au jus de yuzu	Salade de fruits Bio du chef
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





Les
Rencontres
du
Goût

Ville de Rochecorbon

Menus du restaurant scolaire – école maternelle

menu inversé					
Semaine 42	Lundi tout Bio 13-oct.	Mardi 14-oct.	Mercredi 15-oct.	Jeudi 16-oct.	Vendredi 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 	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 

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

