



# Ville de Rochecorbon

## Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

### Menus d'hiver

Semaine 02	Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi – Galette des rois	Vendredi
	5-janv.	6-janv.	7-janv.	8-janv.	9-janv.
Menus du 5 au 9 janvier 2026	Friand au fromage	Coleslaw d'hiver Bio	Salade verte au fromage	Carottes râpées Bio	Velouté de potiron
	Bruschetta façon pizza du chef	-	-	Céleri remoulade	-
	Steak haché sauce barbecue	Hachis végétal Bio	Bolognaise (boeuf Bio)	Sauté de porc à la moutarde	Filet de merlu MSC sauce citron
	Haricots verts Bio	(haché de pois Bio)	Tortis Bio	Chou-fleur	Riz pilaf Bio
	Mimolette	Brie Bio	Emmental râpé	Bûche de chèvre	Yaourt nature Bio
	Pomme Bio	Compote de pommes Bio	Compote de fruits	Galette des rois	Clémentines
	Fruit de saison Bio	-	-	-	Fruit de saison
Semaine 03	Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
	12-janv.	13-janv.	14-janv.	15-janv.	16-janv.
Menus du 12 au 16 janvier 2026	Emincé de chou chinois vinaigrette thaï	Salade de riz au thon (riz Bio)	Salade d'endives aux noix vinaigrette	Velouté de légumes verts Bio	Salade de pâtes Bio sauce cocktail
	Salade de crudités Bio du chef	-	-	-	Salade de haricots rouges aux oignons
	Sauté de poulet label BBC sauce forestière	Omelette au jambon (oeufs Bio)	Emincé de dinde sauce tomate basilic	Curry de lentilles corail	Marmite de colin MSC aux petits légumes
	Potatoes au paprika	Petits pois Bio au jus	Semoule bio	Riz Bio	Carottes locales Bio glacées
	Cantal AOP	Vache qui rit Bio	Bûche mi-chèvre	Verre de lait local	Saint Paulin
	Suisses aromatisés	Poire Bio	Salade de fruits du chef	Grimolle aux pommes	Banane Bio
	Fromage blanc au coulis de fruits	-	-	Clafoutis aux poires	Fruit de saison

Produit Biologique

Ancre territoriale

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





# Ville de Rochecorbon

## Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'hiver

Semaine 04		Lundi tout Bio	Mardi – repas sport d'hiver	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menus du 19 au 23 janvier 2026		19-janv.	20-janv.	21-janv.	22-janv.	23-janv.
		Céleri Bio rémoulade	Bouillon aux vermicelles	Chou rouge râpé	Carottes locales Bio vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichons
		-	-	-	Butternut râpée au fromage blanc	Rillettes de sardine sur toast
		Boulettes végétales Bio en couscous	Tartiflette	Aiguillettes de poulet tex mex	Poisson pané MSC	Sauté de boeuf à l'indienne
		(Semoule Bio)	Salade verte Bio	Potatoes	Epinards label CE2 à la béchamel	Purée de légumes Bio
		Emmental Bio	-	Fromage Bio	Bûche mi-chèvre	Fromage blanc local sucré
		Fruit de saison Bio	Tarte au fromage blanc	Dessert lacté	Chou garni à la crème	Banane Bio
		-	-	-	Eclair au chocolat	Fruit de saison
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi tout Bio
Semaine 05		26-janv.	27-janv.	28-janv.	29-janv.	30-janv.
		Macédoine de légumes à la mayonnaise	Carottes râpées locales vinaigrette	Chou blanc, pommes Bio, sauce fromage blanc au curry	Velouté de butternut	Betteraves Bio vinaigrette
		Poireaux vinaigrette	Radis noir râpé rémoulade	-	-	-
		Brandade de poisson MSC du chef	Boulettes au boeuf sauce orientale	Chipolatas	Sauté de poulet label BBC aux olives	Pasta party (pâtes Bio)
		Salade verte Bio	Riz Bio aux petits légumes	Semoule Bio	Haricots beurre label CE2	sauce au fromage Bio
		Vache qui rit Bio	Assortiment de fromages	Camembert Bio	Verre de lait Bio	Emmental Bio
		Fruit de saison	Ile flottante du chef	Crème aux oeufs du chef	Brownie	Fruit de saison Bio
		Fruit de saison	Liégeois vanille	-	Flan pâtissier	-

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



































# Ville de Rochecorbon

## Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'hiver

Semaine 06		Lundi – repas bas carbone	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas crêpes	Vendredi
Menus du 2 au 6 février 2026	2-févr.	3-févr.	4-févr.	5-févr.	6-févr.	
	Céleri Bio rémoulade 	Potage de légumes Bio de saison 	Salade composée	Carottes râpées Bio 	Oeuf dur label MEA mayonnaise 	
	-	-	-	Champignons à la crème	Mousse de foie	
	Boulettes de lentilles Bio 	Haché au veau sauce crème moutardée	Quiche du chef	Fricassée de poisson MSC gratiné 	Rôti de porc aux champignons	
	Petits pois Bio 	Riz Bio 	Salade verte	Brocolis Bio à l'ail 	Purée de patate douce	
	Chanteneige Bio 	Fromage local 	Verre de lait Bio 	Mimolette	Assortiment de fromages	
	Compote pomme-banane Bio du chef 	Pomme HVE 	Gâteau au yaourt du chef	Crêpe au sucre du chef 	Orange Bio 	
-	Fruit de saison	-	-	Fruit de saison Bio 		
Lundi	Mardi – journée des légumineuses	Mercredi	Jeudi tout Bio	Vendredi		
Semaine 07		9-févr.	10-févr.	11-févr.	12-févr.	13-févr.
Menus du 9 au 13 février 2026	Crème Dubarry Bio 	Salade verte Bio, maïs, haricots rouges 	Betteraves Bio vinaigrette 	Salade Coleslaw Bio 		
	Pilon de poulet et ketchup	Jambon braisé 	Pizza	Flan aux oeufs Bio 		
	Pommes de terre sautées	Purée de pois cassés 	Salade verte	Haricots verts Bio sautés 		
	Camembert Bio 	Fromage Bio 	Laitage	Edam Bio 		
	Clémentines	Fondant citron pois chiches	Fruit de saison	Millefeuille de génoise à la confiture de fraise et fromage blanc Bio 		
Fruit de saison	-	-	-	-		

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

