



Ville de Rochecorbon

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'hiver

	Lundi – Epiphanie	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 02	6-janv.	7-janv.	8-janv.	9-janv.	10-janv.
Menus du 6 au 10 janvier 2025	Betteraves Bio vinaigrette	Carottes Bio râpées vinaigrette	Céleri rémoulade	Bouillon de légumes vermicelles	Rillettes et cornichons
	Terrine de légumes	-	-	-	Oeuf dur mayonnaise
	Steak haché	Mac and cheese Bio	Jambon grillé sauce moutarde	Filet de dinde label sauce forestière	Fricassée de poisson blanc et de saumon MSC à la crème
	Haricots verts	-	Ecrasé de pommes de terre Bio	Chou-fleur Bio béchamel	Semoule Bio
	Brie	Petit suisse sucré Bio	Bûche mi-chèvre	Mimolette	Tomme noire
	Bleu	-	-	Emmental Bio	Gouda
	Galette des rois frangipane	Compote pomme-poire Bio	Fromage blanc à la confiture	Clémentines Bio	Banane Bio
	Brioche des rois	-	-	Fruit de saison	Fruit de saison
	Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi – repas Europe	Vendredi
Semaine 03	13-janv.	14-janv.	15-janv.	16-janv.	17-janv.
Menus du 13 au 17 janvier 2025	Chou blanc local aux pommes HVE	Velouté de lentilles Bio	Endives à l'Emmental	Entrée portugaise : Accras de morue coulis de tomate	Friand au fromage
	Salade Coleslaw (carottes Bio)	-	-	-	Pizza champignons Emmental
	Poulet rôti et ketchup du chef	Filet de poisson MSC aux petits légumes Bio	Boulettes au boeuf Bio	Plat italien : Spaghettis Bio à la carbonara	Hachis végétarien de patate douce à l'égréné de pois Bio
	Petits pois Bio au jus	Etuvée de carottes Bio	Haricots beurre persillés	-	Salade verte
	Assortiment de fromages	Emmental Bio	Camembert	Fromage hollandais : Gouda	Yaourt nature Bio
	-	-	-	-	Fromage blanc sucré
Fromage blanc Bio au spéculoos	Fruit de saison Bio	Compote pomme-banane	Dessert anglais : Pudding Apple tart (tarte aux pommes à l'anglaise)	Salade de fruits du chef	
	Suisses aux fruits	-	-	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'hiver

	Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 04	20-janv.	21-janv.	22-janv.	23-janv.	24-janv.
Menus du 20 au 24 janvier 2025	Carottes râpées Bio	Velouté de légumes Bio locaux à la crème	Chou rouge Bio râpé	Céleri rémoulade	Salade de perles au surimi
	Radis roses et beurre	-	-	Salade verte Bio aux croûtons	Salade de riz Bio, maïs, dés de fromage, ciboulette
	Aiguillettes de poulet crousti cornflakes	Quiche trois fromages (lait et oeufs Bio)	Sauté de porc Bio aux olives	Blanquette de veau	Calamars à la romaine
	Spaghettis Bio sauce tomate	Salade verte Bio	Frites	Carottes Bio et panais braisés	Epinards à la crème
	Mimolette	Edam Bio	Bûche mi-chèvre	Vache-qui-rit Bio	Fromage blanc local
	Emmental Bio	-	-	Six de Savoie	Yaourt sucré
Poire au sirop sauce chocolat	Fruit de saison Bio	Crème au caramel	Gâteau à la cannelle du chef	Pomme HVE	
Compote de fruits	-	-	Moelleux à l'orange	Fruit de saison	
	Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 05	27-janv.	28-janv.	29-janv.	30-janv.	31-janv.
Menus du 27 au 31 janvier 2025	Macédoine de légumes sauce fromage blanc	Potage parmentier (poireaux et pommes de terre Bio)	Butternut locale râpée vinaigrette	Chou blanc et pommes HVE sauce fromage blanc au curry	Salade de mâche, jambon, Emmental
	Betteraves rouges Bio vinaigrette	-	-	Céleri vinaigrette	Carottes râpées locales au citron
	Chipolatas grillées	Chili sin carne (égréné végétal Bio)	Escalope de dinde	Lasagnes à la bolognaise (égréné de boeuf Bio)	Poisson pané MSC et citron
	Risonis / navets glacés au miel	Riz créole Bio	Haricots verts Bio	Salade verte	Gratin de brocolis
	Brie	Camembert Bio	Tomme	Gouda Bio	Yaourt sucré Bio
	Bleu	-	-	Emmental Bio	Verre de lait local
Banane Bio	Fruit de saison Bio	Semoule au lait au chocolat	Yaourt aux fruits local	Clafoutis aux pommes HVE du chef	
Fruit de saison	-	-	Fromage blanc à la confiture	Crumble pomme HVE banane 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'hiver

Semaine 6	Lundi – repas bas carbone 3-févr.	Mardi – Chandeleur 4-févr.	Mercredi 5-févr.	Jeudi 6-févr.	Vendredi 7-févr.
Menus du 3 au 7 février 2025	Velouté de chou-fleur Bio  	Pâté de foie et cornichons	Céleri local râpé vinaigrette 	Champignons frais au fromage blanc et ciboulette	
	Sauté de dinde label à la tomate 	Rillettes de poisson MSC du chef et toast 	-	Chou blanc sauce cocktail	
	Coquillettes Bio / Panais Bio 	Boeuf bourguignon	Quiche aux légumes	Pêche du jour sauce beurre blanc	Repas de vacances
	Yaourt nature Bio 	Carottes Bio aux oignons 	Salade d'endives vinaigrette au miel	Riz pilaf Bio 	
	Clémentines Bio 	Chanteneige	Mimolette Bio 	Cantal	
	Kiri 	-	Saint Paulin		
	Crêpe au sucre du chef	Pomme rôtie au four	Mousse au chocolat		
	Crêpe à la confiture du chef	-	Panna cotta coulis caramel		



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

