



# Municipalité de Rochecorbon

## Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi tout Bio
Semaine 45	4-nov.	5-nov.	6-nov.	7-nov.	8-nov.
Menus du 4 au 8 novembre 2024	Betteraves vinaigrette Bio	Chiffonnade de laitue, croûtons et fromage	Céleri rémoulade	Endives aux pommes HVE	Potage de légumes Bio
	Macédoine au fromage blanc	Carottes râpées Bio vinaigrette	-	Salade Coleslaw	-
	Carbonara	Strogonoff végétarien aux champignons et haricots rouges	Goulash de bœuf (sauce au paprika)	Filet de merlu MSC sauce citron	Hachis parmentier Bio
	Macaronis Bio	Riz Bio créole / Butternut rôtie	Semoule Bio	Fondue de poireaux Bio à la crème	Salade verte Bio
	Brie	Tomme noire	Bûche mi-chèvre	Mimolette	Yaourt nature Bio
	Camembert	Emmental	-	Verre de lait local	-
Salade de fruits du chef	Yaourt aux fruits local	Compote de pommes Bio	Roses des sables du chef	Banane Bio	
Fruit de saison	Suisses aromatisés	-	Eclair à la vanille	-	
	Lundi	Mardi	Mercredi tout Bio	Jeudi - repas Antarctique	Vendredi
Semaine 46	11-nov.	12-nov.	13-nov.	14-nov.	15-nov.
Menus du 11 au 15 novembre 2024		Carottes râpées Bio aux raisins secs	Velouté de potiron Bio local au curry	Salade iceberg et ses glaçons de feta	Crêpe au fromage
		Salade verte à l'avocat	-	-	Cake aux champignons
	Férié	Parmentier de légumes aux lentilles corail	Steak haché Bio sauce échalote persillée	Poisson MSC aux fruits de mer	Colombo de volaille label
		Salade verte vinaigrette	Torsades Bio	Riz aux oignons / Purée de chou-fleur	Brocolis Bio braisés
		St Paulin	Assortiment de fromages Bio	Faisselle façon igloo	Munster AOP
Assortiment de fromages	Fromage blanc Bio à la confiture	Fruit de saison local Bio	-	Edam	
Yaourt nature et sucre	-	-	Icebergs flottants (îles flottantes et mini marshmallows)	Kiwi Bio	
					Salade de fruits du chef

api

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





# Municipalité de Rochecorbon

## Menus du restaurant scolaire – école élémentaire



SERD - cette semaine, pesée des déchets

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi tout Bio
Semaine 47	18-nov.	19-nov.	20-nov.	21-nov.	22-nov.
Menus du 18 au 22 novembre 2024	Saucisson à l'ail Oeuf mayonnaise	Velouté de chou-fleur Bio	Radis noir râpé rémoulade -	Brocolis vinaigrette Haricots verts vinaigrette	Céleri râpé Bio sauce fromage blanc au curry -
	Paella végétarienne Riz IGP et légumes (carottes, poireaux, tomates, pois chiches, petits pois)	Pot au feu Légumes du pot et pommes de terre	Lamelles de kebab Potatoes	Filet de colin MSC sauce aneth Grafon de chou-fleur Bio béchamel	Sauté de poulet Bio façon blanquette Ratatouille hivernale du chef (butternut, carottes Bio, champignons)
	Mimolette Bio Emmental	Tomme noire Gouda Bio	Bûche mi-chèvre -	Ramequin de fromage blanc Yaourt sucré	Camembert Bio Chanteneige Bio
	Pomme Bio Fruit de saison	Crème aux oeufs du chef au lait local Entremets spéculoos	Compote pomme kiwi -	Coupe banane Bio au chocolat Fruit de saison	Pudding Bio du chef -
	<b>Lundi tout Bio</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
Semaine 48	25-nov.	26-nov.	27-nov.	28-nov.	29-nov.
Menus du 25 au 29 novembre 2024	Salade de pomme de terre Bio et échalote -	Potage de poireaux -	Rillettes de colin d'Alaska MSC et toast -	Pomelo et sucre Chou rouge vinaigrette	Macédoine Coeur de palmier en salade
	Omelette (oeufs label) Bio au Cheddar Potimarron Bio rôti	Quiche Ricotta épinards (oeufs Bio, épinards Bio, Emmental Bio, lait Bio) Salade verte	Jambon braisé sauce forestière Petits pois Bio au jus	Cheeseburger Frites	Poisson du jour rôti sauce tomate Riz Bio pilaf
	Camembert Bio -	Verre de lait local Kiri	Ligueil -	Emmental Bio Saint Nectaire AOP	Yaourt sucré Bio Petit suisse
	Kiwi Bio -	Beignet au sucre	Mousse au chocolat du chef -	Compote de poires Pomme HVE cuite à la cannelle	Salade de fruits du chef Fruit de saison



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





# Municipalité de Rochecorbon

## Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'automne

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi tout Bio
Semaine 49		2-déc.	3-déc.	4-déc.	5-déc.	6-déc.
Menus du 2 au 6 décembre 2024		Velouté de potiron	Salade croquante de quinoa et légumes	Poireaux locaux vinaigrette	Mousse de foie et cornichons	Carottes râpées Bio
		Chou-fleur Bio à l'échalote	Salade de riz Bio betteraves et ciboulette	-	Rillettes de poisson sur toast	-
		Gnocchis	Boeuf bourguignon	Quiche au poulet	Fricassée de poisson MSC gratiné	Tartiflette Bio
		sauce trois fromages	Purée de carottes Bio	Salade verte vinaigrette	Panais poêlés	Salade verte Bio vinaigrette
		Petit suisse sucré	Verre de lait local	Vache qui rit Bio	Assortiment de fromages	Bûchette de chèvre Bio
		Yaourt nature	Tomme	-	Chanteneige	-
	Pomme Bio	Crème dessert chocolat	Clémentines	Clafoutis aux poires HVE du chef	Compote de pommes Bio à la vanille	
	Fruit de saison	Liégeois vanille	-	Gâteau à la clémentine	-	
		<b>Lundi tout Bio</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi - repas bas carbone</b>	<b>Vendredi</b>
Semaine 50		9-déc.	10-déc.	11-déc.	12-déc.	13-déc.
Menus du 9 au 13 décembre 2024		Salade de haricots verts Bio vinaigrette à l'échalote	Céleri rémoulade	Betteraves rouges vinaigrette Bio	Potage de légumes locaux	Chou rouge râpé aux pommes HVE
		-	Carottes Bio râpées à l'orange	-	-	Batavia au fromage
		Saucisse label Bio	Aiguillettes de poulet à la normande	Boulettes au veau façon tajine	Falafel du chef sauce sauce tomate	Lasagnes de poisson MSC
		Lentilles Bio	Chou vert	Tajine de légumes	Fondue de poireaux et carottes locaux	Salade verte
		Fromage blanc Bio	Gouda Bio	Saint Paulin	Fromage de chèvre local	Brie
	-	Morbier AOP	-	-	Bleu	
	Fruit de saison Bio	Gâteau du chef aux oeufs Bio	Banane	Yaourt aux fruits local	Compote de pommes Bio	
	-	Crumble du chef aux pommes locales	-	Yaourt sucré local	Poire HVE pochée coulis 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












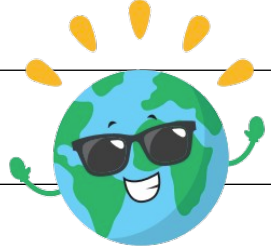


# Municipalité de Rochecorbon

## Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'automne

Semaine 51

Menus du 16 au 20 décembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi tout Bio	Jeudi – repas de Noël	Vendredi
	16-déc.	17-déc.	18-déc.	19-déc.	20-déc.
	Crêpe aux champignons	Salade Waldorf (céleri branche, pomme, noix et raisins secs)	Carottes râpées Bio vinaigrette 	Mousse de canard et toast 	
	Feuilleté au fromage du chef	Salade de crudités	-	-	
	Flan aux oeufs Bio salé au fromage 	Boeuf mode	Blé Bio au jambon et Emmental façon risotto 	Volaille au pain d'épices	Repas de vacances
	Salade verte	Purée de légumes Bio 	-	Gratin dauphinois / Haricots verts Bio 	
	Bûche mi-chèvre	St Paulin	Gouda Bio 	Petit Trôo aux fines herbes	
	Kiri	Edam	-	-	
	Fruit de saison	Riz au lait au caramel	Compote pomme-banane Bio 	Bûche de Noël du chef	
	Banane Bio au chocolat et amandes 	Fromage blanc au miel	-	Corbeille de fruits	



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

