

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi Semaine de l'agriculture	Vendredi - Chandeleur
<b>Semaine du 29 janvier au 02 février</b>	<b>Potage de lentilles</b> E <b>Pâtes à la tomate</b> E gratinées Tomme noire F Orange F	<b>Chou rouge et emmental</b> F vinaigrette Fricassée de volaille  F S Purée de butternut F Coulommiers F Poire au sirop E	Salade de <b>pâtes</b> E F Merlu à la nantaise S Epinards béchamel S Yaourt F Clémentines F	Salade paysanne (frisée aux lardons et croûtons) F Hachis Parmentier F S Fromage F Tarte aux pommes F S	Salade de crudités F Rôti de porc aux épices  F Haricots verts  S Cantal  F Crêpe au sucre  S
<b>Semaine du 05 au 09 février</b>	<b>Lundi</b> Salade cocktail (endives, œuf, maïs et sauce cocktail) F E Brandade de poisson  F S Salade verte F Yaourt F Ananas F	<b>Mardi</b> Rillettes de thon E F Boulettes de bœuf S Petits pois S Pont l'Evêque F Beignet de Mardi gras S	<b>Mercredi – Repas végétarien</b> Carottes râpées au citron  F Tarte aux champignons, pommes de terre et œuf F Gouda F Entremets au caramel E F	<b>Jeudi</b> Potage de poireaux  F Pâtes  E à la carbonara F Emmental F Banane  F	<b>Vendredi</b> Macédoine de légumes S Rôti de volaille  F Semoule  E Saint Paulin F Liégeois au chocolat F
<b>Semaine du 12 au 16 février</b>	<b>Lundi</b> Saucisson à l'ail F Filet de lieu à l'américaine S Carottes  F Bûchette de lait de mélange F Entremets au chocolat F E	<b>Mardi – Repas Pancakes day</b> Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise) F Fish S and chips S Fromage F Pancake et compote de pommes S E	<b>Mercredi</b> Céleri rémoulade F Saucisse F Légumes couscous E Emmental F Tarte aux pommes S	<b>Jeudi – Repas végétarien</b> Tarte au fromage S F Risotto de blé  E aux petits pois et haricots verts S Fromage blanc F Banane F	<b>Vendredi</b> Chou rouge vinaigrette  F Cuisse de poulet  F Pâtes E Tomme blanche F Mandarines F



Restaurant scolaire de Ligugé

# Semaine de l'agriculture

Jeudi 1<sup>er</sup> février 2024

Salade paysanne  
(frisée aux lardons et croûtons)

\*\*\*

Hachis Parmentier



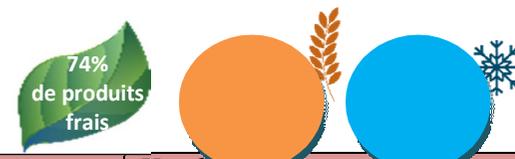
\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Tarte aux pommes

Restauval



	Lundi	Mardi – Mardi gras	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 19 au 23 février Centre de loisirs	Salade Esaü (lentilles, lardons, croûtons)  E F	Saucisson F	Endives aux noix F	Carottes râpées vinaigrette  F	Betteraves à l'échalote  F
	Dos de merlu au pistou S	 Emincé de volaille F	Sauté de porc au paprika  F	Steak haché  S	Quiche aux pommes de terre façon raclette F
	Haricots verts  S	Epinards  S	Riz  E	Pommes noisettes S	Salade verte F
	Brie F	Pont l'Evêque  F	Yaourt F	Fromage de chèvre F	Tomme F
Pomme  F	Beignet S	Compote de pommes  E	Yaourt aux fruits F	Kiwi F	
Semaine du 26 février au 1 <sup>er</sup> mars Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Rillettes F	Céleri et maïs  F E	Macédoine de légumes S	Salade d'endives S	Rillettes de thon F
	Sauté de volaille aux herbes  F	Filet de poisson sauce crevette S	Emincé de porc  F	Chili sin carne (haricots rouges, maïs, poivron, tomate) F E	Gratin de pâtes  F
	Purée de légumes  F	Petits pois  S	Semoule  E	Riz  E	au jambon F
Edam  F	Tomme blanche F	Fromage blanc  F	Chèvre F	Salade verte F	
Clémentines F	Tarte au chocolat F	Entremets à la vanille F E	Poire F	Gouda F	
Semaine du 04 au 08 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Carottes râpées vinaigrette  F	Salade de haricots verts  S E	Saucisson à l'ail F	Chou blanc et pomme F	Betteraves mimosa  F
	Fricassée de poisson aux épices S	Lasagnes à la bolognaise  S F	Poulet rôti au jus  F	Tarte aux carottes et fromage frais  F	Chipolatas F
	Boullgour  E	Salade verte S	Gratin d'épinards S	Salade verte F	Potatoes S
Brie F	Saint Paulin F	Emmental F	Yaourt F	Edam F	
Compote de pommes  E	Pomme F	Entremets à la vanille F E	Marbré F	Salade de fruits F	
Semaine du 11 au 15 mars	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de crudités et œuf F	Taboulé E	Rillettes F	Haricots verts vinaigrette S	Salade de blé E F
	Gratin de pâtes  E F	Paupiette de veau aux champignons S	Colombo de volaille  F	Blanquette de veau  F	Poisson pané S
	à la tomate E	Carottes au jus  F	Riz  F	Semoule  S F	Brocolis vapeur  S F
Fromage de chèvre F	Yaourt F	Camembert F	Fromage F	Mimolette F	
Banane  F	Clafoutis aux poires F	Fruit de saison F	Compote de fruits E	Yaourt aromatisé F	



	Lundi	Mardi - Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi			
Semaine du 18 au 22 mars	Pâté de campagne F Emincé de volaille au jus F Pâtes au beurre AB E Yaourt AB F Ananas F	Céleri mimosa AB F Lasagnes aux légumes E F Tomme de Savoie F Mousse au chocolat F	Betteraves et pommes F Croque-Monsieur F S Salade verte S Fromage F Salade de fruits F	Salade de riz AB E F Dos de colin S Epinards AB S Camembert F Banane AB F	Carottes râpées vinaigrette AB F Chipolatas F Petits pois AB S Mimolette F Ile flottante F			
	Semaine du 25 au 29 mars	Salade verte à l'emmental F Pilons de volaille à l'orientale F Semoule AB E Yaourt F Pomme AB F	Salade de chou blanc FE Dos de lieu au citron S Brocolis AB S Kiri F Gaufre S	Rillettes de poisson F S Saucisse knack F Carottes Vichy F Chèvre F Compote de fruits AB E	Salade fraîcheur (salade verte, œuf, tomates) F Sauté de porc Marengo F Légumes primeurs F Coulommiers F Cake au chocolat E F	Betteraves vinaigrette AB F Gratin de pommes de terre façon raclette AB F Salade verte F Yaourt F Fruit de saison F		
		Semaine du 1er au 05 avril	Férié	Taboulé E F Œufs à la florentine F Epinards S Saint Paulin F Salade de fruits F	Carottes râpées vinaigrette AB F Fricassé de volaille à la normande F Gratin de pâtes E Emmental F Compote de pommes AB F	Concombre vinaigrette F Hachis Parmentier F S Salade verte F Gouda F Yaourt F	Mâche et jambon F Colin à la crème de ciboulette F Chou-fleur et pommes de terre persillé AB S F Bûche de lait de mélange F Semoule au lait à la vanille E	
			Semaine du 08 au 12 avril	Salade de blé AB E Paupiette de veau S F Haricots beurre S Brie F Ananas F	Salade composée AB E F Risotto à la tomate E F et lentilles E Yaourt F Compote de fruits F	Salade verte au maïs F E Merlu sauce hollandaise S Semoule AB E Saint Paulin F Petits suisses F	Carottes râpées à l'indienne AB F Curry de porc F Riz AB E Fromage F Fromage blanc à l'ananas F	Radis beurre F Emincé de volaille au miel F Poêlée de légumes S Edam F Fruit de saison F



*Restaurant scolaire de Ligugé*

# *Chasse aux œufs*

*Jeudi 28 mars 2024*



*Salade fraîcheur  
(salade verte, œuf, tomates)*

*\*\*\**

*Sauté de porc Marengo  
Légumes primeurs*



*\*\*\**

*Coulommiers*

*\*\*\**

*Cake au chocolat*

*Restauval*





*Restaurant scolaire de Ligugé*

*Fête Holi – Inde*

*Jeudi 11 avril 2024*

*Carottes à l'indienne*

**\*\*\***

*Curry de porc*



*Riz*

**\*\*\***

*Fromage*

**\*\*\***

*Fromage blanc à l'ananas*

**Restauval**



Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Repas végétarien
Semaine du 15 au 19 avril Centre de loisirs	Salade de chou blanc  F	Mousse de canard F	Betteraves vinaigrette  F	Radis beurre F	Salade d'endives aux pommes F
	Emincé de volaille aux olives  F	Sauté de porc à la tomate  F	Pâtes  S	Filet de poisson au beurre de ciboulette S	Tarte aux pommes de terre et tomme de Savoie F
	Frites S	Semoule parfumée  E	à la bolognaise  E	Courgettes sautées F	Salade verte  F
	Chèvre F	Saint Nectaire F	Camembert F	Emmental  F	Yaourt F
	Yaourt  F	Banane F	Pomme cuite  F	Tarte au chocolat S	Compote pomme-fraise E
Semaine du 22 au 26 avril Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi - Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Courgettes marinées F	Quiche au fromage F S	Concombre vinaigrette  F	Taboulé E	Rillettes  F	
Dos de colin sauce citron S	Jambon F	Galette au fromage et œuf F	Emincé de volaille au curry  F	Hachis Parmentier S	
Riz pilaf  E	Duo de légumes F	Ratatouille F	Carottes sautées  F	Salade verte F	
Gouda F	Yaourt F	Chèvre F	Fromage F	Camembert  F	
Fromage blanc  F	Compote de fruits  E	Semoule au lait au caramel E	Pomme  F	Ananas F	



Bleu blanc cœur



Pêche durable



Label rouge



A.O.P.



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi- Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 29 avril au 03 mai	Salade espagnole * F	Rillettes F		Salade de haricots verts AB S	Salade de riz AB FE
	Dos de colin à l'aneth MSC S	Sauté de volaille au paprika BLEU BLANC COEUR F		Tarte aux pommes de terre et fromage AB F	Rôti de porc à la tomate F
	Gratin de légumes F	Purée de légumes FS	Féié	Salade verte F	Petits pois S
	Brie F	Pont l'Evêque ARC F		Fromage blanc F	Fromage F
	Gaufre S	Salade de fruits et gâteau sec FE		Kiwi F	Yaourt nature sucré F
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 06 au 10 mai	Radis beurre F	Carottes râpées vinaigrette F			
	Fricassée de volaille BLEU BLANC COEUR F	Sauté de porc aux épices BLEU BLANC COEUR F			
	Riz AB E	Gratin de chou-fleur AB FS	Féié	Féié	Fermé
	Chèvre F	Emmental F			
	Pomme F	Quatre-quarts FE			

\* Salade espagnole : tomates, poivron, jambon

 Poisson issu de la pêche durable  Label rouge

 Produit issu de l'agriculture biologique  
 La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon

 Viandes françaises

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

**Le pain est fourni par votre boulanger**

	Lundi	Mardi	Mercredi- Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 13 au 17 mai	Salade au maïs et thon	Crème de foie cornichon	Salade de crudités	Betteraves mimosa	Concombre à la bulgare
	Sauté de porc	Lasagnes à la bolognaise	Quiche au fromage	Sauté de volaille	Hachis Parmentier
	Semoule	Salade verte	Salade composée	Brocolis	Camembert
	Yaourt	Emmental	Yaourt	Yaourt	Banane
	Pomme	Kiwi	Compote de fruits	Cake au citron	
Semaine du 20 au 24 mai	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Repas végétarien
	Férié	Crêpe au jambon	Betteraves vinaigrette	Salade de tomates au persil	Salade verte aux noix
		Dos de colin au citron	Boulettes de bœuf	Rôti de porc sauce aux herbes	Mijoté de lentilles, pommes de terre et petits pois
		Courgettes sautées	Blé	Haricots verts et beurre	Chèvre
		Bûche de lait de mélange	Tomme noire	Tomme	Banane
	Glace	Pomme	Riz au lait à la vanille		
Semaine du 27 au 31 mai	Lundi - Spring bank holiday	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Repas végétarien
	Concombre à la menthe	Carottes râpées vinaigrette	Pizza du Chef	Saucisson	Melon
	Bangers and mash (saucisse et purée de pommes de terre)	Dos de poisson aux herbes	Jambon grillé	Pilons de poulet rôti aux herbes	Ratatouille, riz et haricots rouges
	Yaourt	Riz	Flan de légumes	Pommes de terre vapeur	Camembert
	Crumble aux pommes	Brie	Chèvre	Mimolette	Gâteau au yaourt
	Liégeois au chocolat	Banane	Yaourt nature sucré		

**Le pain est fourni par votre boulanger**



Poisson issu de la pêche durable Label rouge



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Viandes françaises