



Ville de Rochecorbon

Menus du restaurant scolaire - école élémentaire



Menus d'automne

	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas orange	Vendredi
Semaine 45	3-nov.	4-nov.	5-nov.	6-nov.	7-nov.
Menus du 3 au 7 novembre 2025	Betteraves Bio vinaigrette - Céleri au fromage blanc Carottes râpées Bio vinaigrette	Endives aux pommes 	Crèmeux de patate douce au lait de coco 	Salade de pâtes HVE au pesto Lentilles vinaigrette	
	Bolognaise Bio Macaronis Bio	Quiche aux 3 fromages aux oeufs Bio Salade verte Bio	Rôti de porc à la moutarde Petits pois Bio et carottes	Emincé de volaille au paprika Gratin de potiron et pommes de terre (pdt Bio)	Filet de colin pané MSC et quartier de citron Brocolis à l'ail
	Emmental râpé Bio 	Brie Yaourt aromatisé Suisses aux fruits	Bûche mi-chèvre 	Mimolette 	Yaourt nature Bio Poire Fruit de saison
Semaine 46	Lundi	Mardi	Mercredi tout Bio	Jeudi	Vendredi - repas bas carbone
Menus du 10 au 14 novembre 2025	Emincé de chou chinois, vinaigrette thaï Chou rouge vinaigrette		Carottes râpées Bio locales vinaigrette 	Friand au fromage Pizza Margharita	Velouté de potiron Bio
	Hot dog Salade verte		Emincé de pois et blé Bio, sauce tomate au basilic Purée de légumes Bio	Filet de colin MSC sauce citron Epinards label CE2 béchamel	Rôti de dinde au jus Haricots verts label CE2
	Gouda		Camembert Bio	Saint Paulin	Verre de lait Bio
	Fromage blanc Bio au miel Yaourt aux fruits		Compote du chef Bio 	Orange Fruit de saison	Cake vanille du chef Gaufre au sucre

Produit Biologique

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Ancrage territorial
AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit labellisé

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

Repas à thème

MSC = label de pêche responsable



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire





Ville de Rochecorbon

Menus du restaurant scolaire - école élémentaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi tout Bio
Semaine 47	17-nov.	18-nov.	19-nov.	20-nov.	21-nov.
Menus du 17 au 21 novembre 2025	Demi-pomelo	Rosette et cornichons	Salade d'endives vinaigrette	Chou blanc aux pommes	Potage de légumes Bio
	Endives au Bleu	Rillettes de sardines	-	Champignons frais à l'estragon	-
	Carbonara au saumon Coquillettes Bio	Pot au feu Légumes du pot	Aiguillettes de poulet façon rougail Semoule Bio	Sauté de porc au thym Butternut rôtie au miel	Chili sin carne aux pois Bio Riz Bio créole
	Emmental râpé Bio	Vache-qui-rit Bio	Bûche mi-chèvre	Verre de lait	Camembert Bio
	Crème vanille	Coupe banane-chocolat	Fromage blanc à la confiture	Cookies du chef aux œufs Bio	Poire Bio
	Crème praliné	Fruit de saison	-	Spritz du chef (pâtisserie)	-
	Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	24-nov.	25-nov.	26-nov.	27-nov.	28-nov.
Menus du 24 au 28 novembre 2025	Chiffonnade de salade Bio au maïs et croûtons	Carottes râpées Bio vinaigrette	Salade composée de crudités	Toast au chèvre	Salade de riz Bio
	Coleslaw purple	-	-	Crêpe aux champignons	Salade de blé
	Jambon blanc	Parmentier de lentilles Bio à la tomate	Fajitas au boeuf garni	Paella du chef au poulet	Filet de merlu MSC sauce beurre blanc
	Frites	Salade verte Bio		Riz IGP	Purée de potimarron
	Mimolette	Emmental Bio	Verre de lait Bio	Yaourt Bio	Cantal AOP
	Compote de pommes du chef à la vanille	Crème aux œufs Bio du chef	Pudding	Pomme Bio	Salade de fruits du chef
	Pomme au four	-	-	Fruit de saison	Fruit de saison
	Produit Biologique	Ancrage territorial	Produit labellisé	Repas à thème	MSC = label de pêche responsable
	Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.	AOP = Appellation d'Origine Protégée BBC = Bleu Blanc Cœur	CE2 = Certification Environnementale niveau 2	HVE = Haute Valeur Environnementale	

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'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas bas carbone	Vendredi
Semaine 49	1-déc.	2-déc.	3-déc.	4-déc.	5-déc.
Menus du 1 au 5 décembre 2025	Betteraves rouges Bio vinaigrette	Velouté de légumes Bio	Salade de pommes de terre vinaigrette	Carottes râpées locales vinaigrette Radis noir râpé rémoulade	Houmous de haricots rouges et son toast Taboulé de boulgour d'hiver
	Tartiflette (aux pommes de terre Bio)	Boeuf bourguignon Petits pois au jus	Quiche au poulet et Emmental Carottes Bio aux oignons	Bolognaise végétale (aux pois Bio) Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiches	Calamars à la romaine sauce tartare Brocolis Bio gratinés
	Camembert Bio	Gouda	Tomme blanche	Yaourt nature	Saint Nectaire AOP
	Fruit de saison Bio	Mousse au chocolat Mousse aux fruits	Fruit de saison	Clafoutis aux poires du chef Far aux pruneaux	Orange en quartiers à croquer Fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 50	8-déc.	9-déc.	10-déc.	11-déc.	12-déc.
Menus du 8 au 12 décembre 2025	Potage de potimarron -	Butternut râpée au fromage blanc Salade verte fromagère	Salade de perles au surimi MSC vinaigrette	Salade de haricots verts Bio, vinaigrette à l'échalote Macédoine de légumes mayonnaise	Oeuf dur Bio mayonnaise Pâté de campagne
	Saucisse de Toulouse	Sauté de poulet Tex mex	Croque chèvre Emmental	Galette d'avoine du chef	Poisson du jour
	Lentilles Bio	Frites	Salade verte	Chou-fleur Bio béchamel	Semoule HVE
	Brie	Emmental Bio	Yaourt sucré Bio	Tartare ail et fines herbes	Cantal AOP
	Poire Fruit de saison	Roulé à la confiture de fraise du chef Roulé à la confiture d'abricots du chef	Fruit de saison	Liégeois vanille Liégeois chocolat	Salade de fruits du chef Fruit de saison

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit labellisé

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable



Ville de Rochecorbon

Menus du restaurant scolaire - école élémentaire

Menus d'hiver

Semaine 51	Lundi 15-déc.	Mardi 16-déc.	Mercredi tout Bio		Jeudi - repas de Noël 18-déc.	Vendredi 19-déc.
	Potage de saison aux vermicelles -	Salade d'agrumes Carottes râpées vinaigrette	Salade verte Bio mexicaine -	Bio	Mousse de foie et toast -	 repas de vacances
	Mac and cheese raclette aux pâtes Bio 	Sauté de boeuf à la moutarde Purée de céleri et pommes de terre	Riz Bio au chorizo doux et fromage, façon risotto Carottes Bio braisées	Bio	Aiguillettes de poulet panure au paprika du chef sauce ketchup du chef Pommes noisettes	
	Yaourt nature sucré	Fromage Bio 	Emmental Bio 	Bio	Fromage local 	
	Fruit de saison Bio  Fruit de saison	Panna cotta du chef caramel Panna cotta du chef au coulis de fraises	Fruit de saison Bio -	Bio	La maison du lutin (bûche chocolat-noisette-poire) et clémentine -	

Produit Biologique 

Des modifications peuvent intervenir
en cas de livraisons non respectées.

Ancrage territorial 

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

Produit labellisé 

CE2 = Certification
Environnementale niveau 2

Repas à thème 

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire

