



# 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	Endives aux pommes	Crèmeux de patate douce au lait de coco	Salade de pâtes HVE au pesto
		-	Carottes râpées Bio vinaigrette	-	-	Lentilles vinaigrette
		Bolognaise Bio	Quiche aux 3 fromages aux oeufs Bio	Rôti de porc à la moutarde	Emincé de volaille au paprika	Filet de colin pané MSC et quartier de citron
		Macaronis Bio	Salade verte Bio	Petits pois Bio et carottes	Gratin de potiron et pommes de terre (pdf Bio)	Brocolis à l'ail
		Emmental râpé Bio	Brie	Bûche mi-chèvre	Mimolette	Yaourt nature Bio
		Pomme Bio	Yaourt aromatisé	Semoule au lait (lait Bio)	Gâteau à la carotte et cannelle	Poire
		-	Suisses aux fruits	-	-	Fruit de saison
Semaine 46		Lundi	Mardi	Mercredi tout Bio	Jeudi	Vendredi – repas bas carbone
		10-nov.	11-nov.	12-nov.	13-nov.	14-nov.
Menus du 10 au 14 novembre 2025		Emincé de chou chinois, vinaigrette thaï		Carottes râpées Bio locales vinaigrette	Friand au fromage	Velouté de potiron Bio
		Chou rouge vinaigrette		-	Pizza Margarita	-
		Hot dog		Emincé de pois et blé Bio, sauce tomate au basilic	Filet de colin MSC sauce citron	Rôti de dinde au jus
		Salade verte		Purée de légumes Bio	Epinards label CE2 béchamel	Haricots verts label CE2
		Gouda		Camembert Bio	Saint Paulin	Verre de lait Bio
		Fromage blanc Bio au miel		Compote du chef Bio	Orange	Cake vanille du chef
		Yaourt aux fruits		-	Fruit de saison	Gaufre au sucre

Produit Biologique

Ancrage territorial

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



Cuisiniers  
du Centre-Val de Loire





# Ville de Rochecorbon

## Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

### Menus d'automne

Semaine 47		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi tout Bio
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	Pot au feu	Aiguillettes de poulet façon rougail	Sauté de porc au thym	Chili sin carne aux pois Bio
		Coquillettes Bio	Légumes du pot	Semoule Bio	Butternut rôtie au miel	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 oeufs 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.
		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
Menus du 24 au 28 novembre 2025		Jambon blanc	Parmentier de lentilles Bio à la tomate	Fajitas au boeuf	Paella du chef au poulet	Filet de merlu MSC sauce beurre blanc
		Frites	Salade verte Bio	garni	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 oeufs Bio du chef	Pudding	Pomme Bio	Salade de fruits du chef
		Pomme au four	-	-	Fruit de saison	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



# Cuisiniers du Centre-Val de Loire





## Ville de Rochecorbon

### Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

#### Menus d'automne

Semaine 49	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
	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	Houmous de haricots rouges et son toast
	Tartiflette	Boeuf bourguignon	Quiche au poulet et Emmental	Radis noir râpé rémoulade	Taboulé de boulgour d'hiver
	(aux pommes de terre Bio)	Petits pois au jus	Carottes Bio aux oignons	Bolognaise végétale (aux pois Bio)	Calamars à la romaine sauce tartare
	Camembert Bio	Gouda	Tomme blanche	Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiches	Brocolis Bio gratinés
	Fruit de saison Bio	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Yaourt nature	Saint Nectaire AOP
Menus du 8 au 12 décembre 2025	-	Mousse aux fruits	-	Clafoutis aux poires du chef	Orange en quartiers à croquer
	-	-	-	Far aux pruneaux	Fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	8-déc.	9-déc.	10-déc.	11-déc.	12-déc.
	Potage de potimarron	Butternut râpée au fromage blanc	Salade de perles au surimi MSC vinaigrette	Salade de haricots verts Bio, vinaigrette à l'échalote	Oeuf dur Bio mayonnaise
Menus du 8 au 12 décembre 2025	-	Salade verte fromagère	-	Macédoine de légumes 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	Roulé à la confiture de fraise du chef	Fruit de saison	Liégeois vanille	Salade de fruits du chef
Menus du 8 au 12 décembre 2025	Fruit de saison	Roulé à la confiture d'abricots du chef	-	Liégeois chocolat	Fruit de saison

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

Ancrage territorial

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

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit labellisé

Repas à thème

IGP = Indication Géographique Protégée  
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable



# Cuisiniers du Centre-Val de Loire





## Ville de Rochecorbon

### Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'hiver

Semaine 51	Lundi 15-déc.	Mardi 16-déc.	Mercredi tout Bio 17-déc.	Jeudi – repas de Noël 18-déc.	Vendredi 19-déc.
Menus du 15 au 19 décembre 2025	Potage de saison aux vermicelles	Salade d'agrumes	Salade verte Bio mexicaine	Mousse de foie et toast	 repas de vacances
	-	Carottes râpées vinaigrette	-	-	
	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	Aiguillettes de poulet panure au paprika du chef sauce ketchup du chef Pommes noisettes	
	Yaourt nature sucré	Fromage Bio	Emmental 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 -	La maison du lutin (bûche chocolat-noisette-poire) et clémentine -	

Produit Biologique

Ancrage territorial

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



Cuisiniers  
du Centre-Val de Loire

