



Ville de Rochebon

Menus du restaurant scolaire - école maternelle

Menus d'automne

	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas orange	Vendredi
1	3-nov.	4-nov.	5-nov.	6-nov.	7-nov.
2	Betteraves Bio vinaigrette	Céleri au fromage blanc	Endives aux pommes	Crèmeux de patate douce au lait de coco	Salade de pâtes HVE au pesto
	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 (sait 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
3	Lundi	Mardi	Mercredi tout Bio	Jeudi	Vendredi - repas bas carbone
	10-nov.	11-nov.	12-nov.	13-nov.	14-nov.
	Emincé de chou chinois, vinaigrette thaï		Carottes râpées Bio locales vinaigrette	Friand au fromage	Velouté de potiron Bio
	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
4	Fromage blanc Bio au miel		Compote du chef Bio	Orange	Cake vanille du chef

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

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

Ancre territorial

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit labellisé

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 maternelle

Menus d'automne

	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
	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
	Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 48	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
	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 oeufs Bio du chef	Pudding	Pomme Bio	Salade de fruits du chef

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

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

Ancrage territorial

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit labellisé

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 maternelle

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	Bolognaise végétale (aux pois Bio)	Calamars à la romaine sauce tartare	
	(aux pommes de terre Bio)	Petits pois au jus	Carottes Bio aux oignons	Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiches	Brocolis Bio gratinés	
	Camembert Bio	Gouda	Tomme blanche	Yaourt nature	Saint Nectaire AOP	
Semaine 50	Fruit de saison Bio	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Clafoutis aux poires du chef	Orange en quartiers à croquer	
	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	
	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	
Menus du 8 au 12 décembre 2025	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	
	Produit Biologique					
	AOP = Appellation d'Origine Protégée	BBC = Bleu Blanc Coeur	CE2 = Certification Environnementale niveau 2	IGP = Indication Géographique Protégée	MSC = label de pêche responsable	

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire





Ville de Rochecorbon

Menus du restaurant scolaire - école maternelle

Semaine 51	Lundi	Mardi	Mercredi tout Bio		Jeudi - repas de Noël	Vendredi
	15-déc.	16-déc.	17-déc.		18-déc.	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	
	Mac and cheese raclette aux pâtes Bio	Sauté de boeuf à la moutarde 	Riz Bio au chorizo doux et fromage, façon risotto		Aiguillettes de poulet panure au paprika du chef sauce ketchup du chef	
	Yaourt nature sucré	Fromage Bio	Carottes Bio braisées		Pommes noisettes	repas de vacances
	Fruit de saison Bio	Panna cotta du chef caramel	Emmental Bio		Fromage local	
			Fruit de saison 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 Coeur

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

