



# Ville de Rochecorbon

## Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi – repas Asie	Vendredi
Semaine 09	24-févr.	25-févr.	26-févr.	27-févr.	28-févr.
Menus du 24 au 28 février 2025	Friand au fromage Crêpe aux champignons	Carottes râpées locales Bio vinaigrette	Céleri local rémoulade	Nems et sauce aigre douce	Potage parmentier
	Boeuf aux carottes Brocolis Bio	Omelette Bio aux fines herbes Coquillettes Bio	Cordon bleu de dinde Petits pois, pommes de terre et carottes Bio	Sauté de porc BBC au caramel Poêlée de légumes asiatiques / Nouilles chinoises	Fricassée de poisson MSC gratiné Haricots verts Bio et riz
	Fromage blanc et confiture Yaourt sucré Bio	Verre de lait local Bio	Edam	Bleu	Camembert Carré de Liguail
	Kiwis Bio Fruit de saison	Compote de pommes Bio du chef	Mousse au chocolat du chef	Crème coco coulis de mangue	Banane Bio Fruit de saison
	<b>Lundi</b>	<b>Mardi – Carnaval de Nice</b>	<b>Mercredi tout Bio</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
Semaine 10	3-mars	4-mars	5-mars	6-mars	7-mars
Menus du 3 au 7 mars 2025	Chou blanc local râpé aux noix Chiffonnade de laitue aux dés de fromage	Rosette lyonnaise et cornichons Rillettes de poisson	Betteraves Bio mimosa	Salade verte au maïs et Emmental Pomelo et sucre	Salade de pommes de terre Bio à l'ancienne Pâtes tricolores sauce cocktail
	Jambon grillé Lentilles vertes Bio	Pilons de poulet façon texane Chou-fleur Bio gratiné	Steak haché Bio sauce au poivre Pommes Bio boulangère	Chili sin carne (égréné de pois Bio) Riz créole Bio	Filet de poisson MSC meunière Fondue d'épinards
	Assortiment de fromages -	Gouda Bio Livarot	Camembert Bio	Vache qui rit Cantadou ail et fines herbes	Bleu Mimolette
	Banane Bio rôtie et coulis de caramel Poire rôtie au spéculoos	Beignet au chocolat Donut au sucre	Fruit Bio de saison	Yaourt aux fruits local Fromage blanc Bio à la confiture	Kiwis 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





# Ville de Rochecorbon

## Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'hiver

Semaine 11	Lundi 10-mars	Mardi tout Bio 11-mars	Mercredi 12-mars	Jeudi 13-mars	Vendredi 14-mars
Menus du 10 au 14 mars 2025	Salade de perles au fromage	Potage Crécy (carottes Bio)	Mousse de foie	Céleri rémoulade (céleri Bio)	Salade parisienne (champignons frais, ciboulette, salade, oeufs, fromage)
	Salade mexicaine (haricots rouges et maïs)	-	-	Radis roses et beurre	Salade d'endives
	Sauté de dinde label à la forestière	Lasagnes de légumes (légumes Bio)	Pizza du chef	Poisson frais du marché	Goulash de boeuf
	Haricots verts Bio	Salade verte Bio	Salade verte Bio	Gratin de courge Bio	Frites
	Emmental Bio	Fromage blanc Bio sucré	Bûche mi-chèvre	Tomme noire	Saint Nectaire AOP
	Edam	-	-	Gouda Bio	-
Pomme Bio	Riz au lait Bio du chef	Fruit de saison Bio	Gâteau chocolat-coco	Compote Bio	
Fruit de saison	-	-	Quatre quart du chef multicolore	Cocktail de fruits	
	<b>Lundi tout Bio</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi – journée internationale sans viande</b>	<b>Vendredi</b>
Semaine 12	Lundi 17-mars	Mardi 18-mars	Mercredi 19-mars	Jeudi 20-mars	Vendredi 21-mars
Menus du 17 au 21 mars 2025	Salade piémontaise Bio	Pamplemousse au sucre	Radis roses vinaigrette	Carottes Bio râpées vinaigrette	Potage de légumes Bio
	-	Salade d'endives	-	Chou rouge vinaigrette	-
	Waterzoi de légumes Bio et de colin MSC	Escalope de dinde sauce miel et moutarde	Saucisse fumée	Frittata aux oignons et pommes de terre Bio (oeufs et pommes de terre Bio)	Blanquette de veau
	Haricots verts Bio persillés	Brocolis Bio au beurre	Petits pois Bio au jus	Salade verte Bio	Riz pilaf Bio
	Lait Bio local	Camembert Bio	Emmental Bio	Bûche mi-chèvre	Tomme blanche
-	Bûche du pilat	-	Bleu	Assortiment de fromages	
Coupe banane Bio chocolat	Roulé confiture	Crème dessert praliné	Pomme Bio rôtie	Salade de fruits	
	Génoise crème pâtissière	-	Cocktail de fruits au sirop	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





# Ville de Rochecorbon

## Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus de printemps

Semaine 13	Lundi 24-mars	Mardi – repas bas carbone 25-mars	Mercredi 26-mars	Jeudi 27-mars	Vendredi 28-mars
Menus du 24 au 28 mars 2025	Salade Coleslaw (carottes Bio)	Oeuf Bio mayonnaise	Salade d'endives, maïs et betteraves	Concombre vinaigrette	Cake au thon
	Céleri au fromage blanc	-	-	Salade verte aux champignons	Crêpe au fromage
	Filet de colin MSC à la bordelaise	Mac and cheese Bio	Rôti de porc au jus	Haut de cuisse de poulet rôti au jus	Steak haché Bio
	Purée de légumes Bio	(gratin de macaronis Bio au fromage Bio)	Carottes et panais Bio poêlées	Potatoes au paprika	Chou-fleur Bio en gratin
	Saint Paulin	Chanteneige Bio	Assortiment de laitages	Bûchette de chèvre Bio	Gouda Bio
Emmental Bio	-	-	Coulommiers	Tomme	
Liégeois chocolat	Pomme label HVE	Tarte au citron du chef	Compote pomme-kiwi Bio	Banane Bio	
Crème dessert caramel	Fruit de saison Bio	-	Ananas rôti	Fruit de saison	
	<b>Lundi tout Bio</b>	<b>Mardi – poisson d'avril !</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
Semaine 14	31-mars	1-avr.	2-avr.	3-avr.	4-avr.
Menus du 31 mars au 4 avril 2025	Quinoa Bio façon taboulé libanais	Mousse de betterave Bio au fromage frais	Salade printanière (tomates, concombre, oeufs)	Carottes râpées Bio façon maltaise (jus d'orange)	
	-	Rillettes de poisson	-	Chou rouge râpé	
	Sauté de poulet Bio estragon	Poisson d'avril (poisson MSC pané et citron)	Boulettes au veau sauce tomate	Bruschetta tomate, fromage local et Mozzarella	Repas
	Petits pois Bio	Purée de légumes Bio	Flageolets	Salade verte Bio	de vacances
	Camembert Bio	-	Saint Paulin	Verre de lait local	
-	-	-	Fromage blanc nature Bio		
Banane Bio	Oeuf au plat (fromage blanc et oreillon d'abricot) et ses frites (lanières de pâte feuilletée / brisée sucrées)	Flan nappé caramel	Cookies du chef	Gâteau au yaourt	

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

