

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 12 au 16 mars</i>	<p>Céleri rémoulade F Carottes râpées vinaigrette F Escalope de volaille à la crème F Petits pois S </p> <p>Brie F Compote de pommes E Compote pomme-banane E</p>	<p>Potage de légumes FM Potage Parmentier FM</p> <p>Petit salé F</p> <p>Lentilles E Fromage FL Petits suisses sucrés F Petits suisses aromatisés F</p>	<p>Salade d'avocat F</p> <p>Paupiette de veau aux champignons S</p> <p>Pommes de terre vapeur F</p> <p>Fromage F Salade de fruits F</p>	<p>Salade verte et croûtons F Mâche et maïs F</p> <p>Pavé de saumon à l'oseille F</p> <p>Boulgour E Yaourt F Pomme FL Poire FL</p>	<p>Salade de blé orientale FE Salade de pâtes à l'italienne FE</p> <p>Sauté de bœuf bourguignon F</p> <p>Carottes sautées F Kiri F Entremets au choix F</p>
<i>Semaine du 19 au 23 mars</i>	<p>Potage de légumes F Velouté Dubarry (chou-fleur) F</p> <p>Veau Marengo F Purée de légumes S Petit suisse F Banane F Kiwi F</p>	<p>Macédoine mayonnaise FS Betteraves vinaigrette F</p> <p>Sauté de porc charcutière F Haricots verts S Edam F Semoule au chocolat FE Semoule au lait FE</p>	<p>Rillettes de poisson F</p> <p>Emincé de dinde au curry F Coquillettes E Fromage F Poire F</p>	<p>Potage à la tomate FM Velouté de légumes FM</p> <p>Fish and chips FS</p> <p>Brie F Flan nappé au caramel F Liégeois à la vanille F</p>	<p> Oeuf sauce cocktail FL Oeuf mayonnaise FL</p> <p> Poulet rôti fermier F Gratin de chou-fleur S Camembert F Salade de fruits F Pomme F</p>
<i>Semaine du 26 au 30 mars</i>	<p>Salade de crudités F Salade de chou-fleur F</p> <p>Pâtes à la bolognaise ES</p> <p>Salade verte F Fromage F Compote de pommes E Compote pomme poire E</p>	<p>Céleri râpé rémoulade F Carottes râpées vinaigrette F</p> <p>Sauté de porc F</p> <p> Purée de légumes FM Edam F Fromage blanc à la framboise FL Fromage blanc au miel FL</p>	<p>Légumes à la grecque F</p> <p>Rôti de dinde F</p> <p>Duo poireaux-pommes de terre F Fromage F Faisselle au sucre F</p>	<p><i>Repas à thème</i> <i>Le Printemps</i> </p>	<p>Soupe à l'oignon et croûtons FM</p> <p>Velouté de légumes F Filet de colin sauce hollandaise F Riz créole E Yaourt F Orange F Pomme F</p>
<i>Semaine du 02 au 06 avril</i>	<p>Férié</p>	<p>Feuilleté saucisse F</p> <p>Dos de merlu au basilic F</p> <p>Haricots beurre à l'huile de noix S Brie F Poire façon belle-Hélène FE Pêche au sirop FE</p>	<p>Radis beurre F</p> <p>Emincé de veau au romarin F</p> <p>Fondue de poireaux F</p> <p>Emmental F Cake au citron F</p>	<p>Chou rave vinaigrette F Salade et miettes de surimi F</p> <p>Rôti de porc F</p> <p>Lentilles E Fromage blanc F Ananas F Kiwi F</p>	<p>Betteraves mimosa F Chou-fleur mimosa F</p> <p> Steak haché de bœuf F</p> <p> Pommes de terre sautées FL</p> <p>Petit moulé F Clafoutis aux fruits FM Flan pâtissier FM</p>

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie ; M : Fait Maison ; L : Local

Fournisseurs locaux :

Viandes : Cosme, Le Mans (72) **Charcuteries** : Cosme, Le Mans (72)
 Socopa, Cherré (72) Prunier, Connerré (72)
 Porc BIO, Azé (41)



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

Produit issu de l'agriculture biologique

Choix des maternelles soulignées

Laitages : Maîtres Laitiers, Bonnétable (72)

Le pis qui chante BIO, Villaines-sous-Lucé (72)
 BIO Avenir, Spay (72)
 Ferme de Bellevue, Bonnétable (72)

Légumes : Les Champs Verts BIO, Connerré (72)

Le Grillon BIO, Saint Célerin (72)
 Guichardière, Dollon (72)

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

Restaurant scolaire de Beillé

Jeudi 29 mars 2018

Repas de Printemps



Œuf façon mimosa

Sauté d'agneau

Pommes noisettes

Fromage

Gâteau de Pâques au chocolat



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 09 au 13 avril	Céleri râpé à l'orange Concombre à la crème	Crudités variées	Salade composée	Salade de maïs Poireaux vinaigrette	Potage de tomates Salade antiboise *
	Chipolatas	Steak haché	Escalope de dinde à la normande	Rôti de veau au jus	Saumonette sauce matelote
	Purée de carottes	Haricots verts	Flageolets	Frites	Chou-fleur persillé
	Emmental	Gouda	Fromage	Yaourt	Mimolette
	Pomme Poire	Flan nature Flan aux pruneaux	Compote de fruits	Ananas frais Kiwi	Crème dessert au chocolat Crème dessert à la vanille
Semaine du 16 au 20 avril	Betteraves vinaigrette Salade de chou rouge	Repas à thème La Corse	Salade impériale * Potage de légumes	Salade de crudités Carottes râpées vinaigrette	Céleri rémoulade Salade de radis
	Escalope de porc		Osso bucco de dinde	Filet de poisson au beurre de sauge	Lasagnes à la bolognaise
	Petits pois		Pommes de terre vapeur	Gratin de patate douce	Salade verte
	Brie		Petit suisse	Boursin	Camembert
	Entremets à la vanille Crème dessert		Kiwi	Semoule au lait Semoule au caramel	Pomme Poire
Semaine du 23 au 27 avril	Radis beurre Mâche au chèvre	Concombre vinaigrette Chou rouge aux pommes	Chou blanc aux lardons	Salade d'avocat	Salade Lapérouse *
	Escalope de dinde normande	Steak haché sauce ketchup	Rôti de porc au jus	Daube de bœuf	Saumon à la crème de ciboulette
	Blé	Frites	Haricots verts	Coquillettes	Purée brocolis et pommes de terre
	Fromage	Yaourt	Montboissier	Vache qui rit	Fromage au choix
	Compote pomme-fraise Compote pomme-banane	Salade de fruits à la grenadine Corbeille de fruits	Tarte aux fruits	Orange	Panna cotta et coulis de fruits rouges

* Salade antiboise : tomates, thon, œuf dur, mayonnaise

* Salade impériale : carottes, pomme fruit, olives

* Salade Lapérouse : tomates, jambon, haricots verts



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

RESTAUVAl - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautas - 37210 Rochecorbon
Choix des maternelles soulignés

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie ; M : Fait Maison ; L : Local

Fournisseurs locaux :

Viandes : Cosme, Le Mans (72) **Charcuteries** : Cosme, Le Mans (72)
Socopa, Cherré (72) Prunier, Connerré (72)
Porc BIO, Azé (41)

Laitages : Maîtres Laitiers, Bonnétable (72)
Le pis qui chante BIO, Villaines-sous-Lucé (72)
BIO Avenir, Spay (72)
Ferme de Bellevue, Bonnétable (72)

Légumes : Les Champs Verts BIO, Connerré (72)
Le Grillon BIO, Saint Célerin (72)
Guichardière, Dollon (72)

Restaurant scolaire de Beillé

Mardi 17 avril 2018



Saucisson sec

☆☆☆



Sauté de veau aux olives

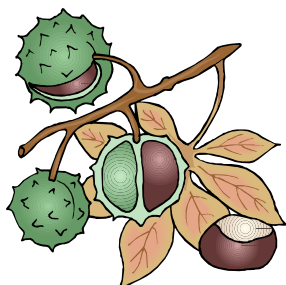
Poêlée de légumes aux châtaignes

☆☆☆

Fromage

☆☆☆


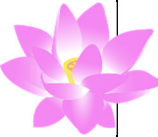

Fiadone



Menus du restaurant scolaire de Beillé

Du 30 avril au 11 mai 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 avril au 04 mai Centre de loisirs	Radis beurre F	Férial 	Salade composée F	Salade verte et croûtons F	Chou blanc vinaigrette F
	Emincé de volaille au curry F		Rôti de porc E F	Brandade de poisson F	Sauté de bœuf aux épices F
	Pâtes E		Fondue de poireaux F	Salade verte E	Frites F M
	Petit moulé F L		Petit suisse F	Emmental F	Edam F
	Salade de fruits frais F		Moelleux au chocolat F M	Mousse au caramel E	Compote pomme-poire F
Semaine du 07 au 11 mai Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Concombre à la crème F	Férial 	Salade piémontaise F	Férial 	Céleri rémoulade F
	Escalope de volaille à la crème F		Emincé de veau F		Steak haché sauce tomate S
	Semoule E		Ratatouille F		Pâtes E
	Yaourt F		Brie F		Fromage F
Corbeille de fruits F	Compote de fruits F		Cône de glace S		

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie ; M : Fait Maison ; L : Local



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

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

Choix des maternelles soulignés

Fourisseurs locaux :

Viandes : Cosme, Le Mans (72)
Socopa, Cherré (72)
Porc BIO, Azé (41)

Charcuteries : Cosme, Le Mans (72)
Prunier, Connerré (72)

Laitages : Maîtres Laitiers, Bonnétable (72)
Le pis qui chante BIO, Villaines-sous-Lucé (72)
BIO Avenir, Spay (72)
Ferme de Bellevue, Bonnétable (72)

Légumes : Les Champs Verts BIO, Connerré (72)
Le Grillon BIO, Saint Célerin (72)
Pescheray, Le Breil-sur-Mérize (72)