Menus du restaurant scolaire d'Ormes

Semaine du 29 janvier au 02 février 2024

	Lundi Menu poisson		Mardi		Mercredi Repas végétarien		Jeudi		Vendredi Chandeleur	
Déjeuner	Surimi mayonnaise 2 3 4 12 14	S	Salade de chou blanc aux pommes 10 12	EF	Œuf sauce cocktail 3 10 12	F	Salade de pâtes 1 10 12	EF	Potage de légumes	F
	Lieu à la nantaise 4	S F	Cordon bleu 1 6 7	F S	Pizza tomate fromage 1 7	F S	Cuisse de poulet aux herbes	F	Boulettes de bœuf 1 3 6 7 9 10	S
	Purée de céleri 7 9	F	Frites 5	F S	Salade verte 10 12	F	Petits pois	S	Carottes	F
	Emmental 7	F	Petit suisse 7	F	Fromage 7	F	Fromage 7	F	Edam 7	F
	Fruit de saison	F	Kiwi	F	Compote de fruits	E	Fruit de saison	F	Crêpe au sucre 1 3 7	S
Goûter	Gâteaux enveloppés 1 3 7 Compote de fruits Lait ½ écrémé		Pain et chocolat à croquer 1 Sirop Fromage blanc sucré 7		Biscuits fourrés 1 3 7 au chocolat Fruit de saison Petit suisse sucré 7		Gâteau individuel 1 3 7 Fruit de saison Lait ½ écrémé 7		Biscotte (mat) Pain (elem) et pâte à tartiner 1 7 8 Jus de fruits Yaourt aromatisé 7	

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie

Viandes françaises Label rouge

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution sans porc

* Gâteau maison privilège au maximum

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

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

ALLERGENES

1 Gluten	8 Fruits à coque
2 Crustacés	9 Céleri
3 Œufs	10 Moutarde
4 Poissons	11 Graines de sésame
5 Arachides	12 Sulfites
6 Soja	13 Lupin
7 Lait	14 Mollusques

Menus du restaurant scolaire d'Ormes

Semaine du 05 au 09 février 2024

	Lundi	Mardi Menu poisson	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi Menu BIO
Déjeuner	Salade de chou blanc 10 12 F Escalope de volaille à la crème 7 F Haricots verts S Gouda 7 F Semoule au lait à la vanille 1 7 F E	Rillettes de thon 3 4 10 EF Lasagnes au poisson 1 4 7 E S Salade verte 10 12 F Yaourt 7 F Orange sanguine F	Salade de crudités 10 12 F Steak haché de veau S Purée de légumes 7 F Fromage blanc 7 F Fruit de saison F E	Taboulé 1 F Croquettes au fromage 1 S Carottes Vichy F Tomme 7 F Compote de fruits FE	Potage de légumes F Porc au curry Volaille au curry F Riz E Fromage 7 F Crème au chocolat 7 F
Goûter	Gâteaux enveloppés 1 3 7 Compote de fruits Lait ½ écrémé 7	Croissant 1 3 7 Fruit de saison Yaourt aromatisé 7	Biscotte (mat) Pain (elem) et confiture 1 Jus de fruits Yaourt aux fruits 7	Gâteau maison* 1 3 7 13 Fruit de saison Lait ½ écrémé 7	Gâteau sec 1 3 7 Jus de fruits Fromage blanc sucré 7

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie

Viandes françaises Label rouge

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution sans porc

* Gâteau maison privilège au maximum

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

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

ALLERGENES

1 Gluten	8 Fruits à coque
2 Crustacés	9 Céleri
3 Œufs	10 Moutarde
4 Poissons	11 Graines de sésame
5 Arachides	12 Sulfites
6 Soja	13 Lupin
7 Lait	14 Mollusques

Menus du restaurant scolaire d'Ormes

Semaine du 12 au 16 février 2024

	Lundi	Mardi Mardi Gras	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi Menu poisson
Déjeuner	Saucisson sec cornichon F	Carottes râpées au citron 10 12 F	Salade de mâche et thon 4 10 12 FE	Feuilleté au fromage 1 3 7 S	Betteraves vinaigrette 10 12 F
	Cuisse de poulet au romarin F	Egrené de bœuf S	Porc à la dijonnaise 10 Volaille à la dijonnaise F	Gratin de quenelles 1 7 S	Filet de lieu noir au beurre blanc 4 7 12 S F
	Semoule 1 E	Purée de brocolis 7 F S	Haricots blancs E	et légumes niçois F	Coquillettes 1 E
	Brie 7 F	Saint Paulin 7 F	Fromage F	Coulommiers 7 F	Yaourt 7 F
	Kiwi F	Beignet de mardi gras 1 3 7 8 S	Flan nappé au caramel 7 E F	Compote de fruits E	Pomme F
Goûter	Gâteaux enveloppés 1 3 7 Petit suisse sucré 7 Jus de fruits	Compote de fruits Yaourt 7 Biscuits 1 3 7	Pain au chocolat 1 3 7 Fruit de saison Lait ½ écrémé 7	Gâteau individuel 1 3 7 Fruit de saison Fromage blanc sucré 7	Brioche / confiture 1 3 7 Compote de fruits Lait ½ écrémé 7

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie

Viandes françaises Label rouge

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution sans porc

* Gâteau maison privilège au maximum

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

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

ALLERGENES

1 Gluten
2 Crustacés
3 Œufs
4 Poissons
5 Arachides
6 Soja
7 Lait
8 Fruits à coque
9 Céleri
10 Moutarde
11 Graines de sésame
12 Sulfites
13 Lupin
14 Mollusques

Menus du restaurant scolaire d'Ormes

Semaine du 19 au 23 février 2024

	Lundi Repas végétarien	Mardi Menu poisson	Mercredi Menu BIO	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	Salade verte et croûtons 1 10 12 FE	Salade de pâtes au basilic 1 10 12 FE	Salade de crudités 10 12 F		Chou rouge aux pommes 10 12 F
	Raviolis au fromage 1 7 F S	Dos de merlu au pistou 4 F S	Sauté de dinde au curry 1 3 6 7 9 10 F	Repas à thème Semaine de l'agriculture	Steak haché S
		Carottes F	Semoule 1 E		Frites 5 S F
	Petit suisse 7 F	Edam 7 F	Fromage 7 F		Cantal 7 F
	Banane F	Mousse au chocolat 3 6 7 8 F E	Pomme F		Compote de fruits E
Goûter	Biscuits fourrés 1 3 7 au chocolat Compote de fruits Lait ½ écrémé 7	Gâteaux enveloppés 1 3 7 Fruit de saison Petit suisse 7	Brioche 1 3 7 Compote de fruits Lait ½ écrémé 7	Sirop Pain et chocolat 1 Fromage blanc sucré 7	Biscotte (mat) 1 / Pain et confiture (prim) 1 Fruit de saison Yaourt à boire 7

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie

Viandes françaises Label rouge

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution sans porc

* Gâteau maison privilège au maximum

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

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

ALLERGENES

1 Gluten
2 Crustacés
3 Œufs
4 Poissons
5 Arachides
6 Soja
7 Lait
8 Fruits à coque
9 Céleri
10 Moutarde
11 Graines de sésame
12 Sulfites
13 Lupin
14 Mollusques

Restaurant scolaire d'Ormes

Semaine de l'agriculture

Jeudi 23 février 2024

Crème de potimarron 7

***

Poulet à la forestière 1 3 6 7 9 10

Etuvée de chou frisé

***

Fromage

7

***

Tarte aux pommes 1 3 7 13

Restauval

Menus du restaurant scolaire d'Ormes

Semaine du 26 février au 1er mars 2024

Centre de loisirs

	Lundi Menu poisson		Mardi		Mercredi		Jeudi Repas végétarien		Vendredi	
Déjeuner	Betteraves mimosa 3 10 12	F	Carottes râpées vinaigrette 10 12	F	Rillettes de thon 3 4 7 10 12	F	Crêpe au fromage	S	Céleri et pomme au curry 9 10 12	F
	Dos de cabillaud beurre blanc 4 7 12	F S	Rougail saucisse Rougail saucisse de volaille	F S	Boulettes d'agneau à la tomate 1 10	S	Macaronis à l'italienne (lentilles, brunoise de légumes et tomates) 1	E F	Tartiflette 7 Tartiflette 7 jambon de volaille	F
	Haricots beurre	S	Riz	E	Haricots verts	S			Salade verte 10 12	F
	Gouda 7	F	Chèvre 7	F	Emmental 7	F	Fromage 7	F	Petit suisse 7	F
	Ananas	F	Fromage blanc au sucre 7	F	Liégeois 7	F	Pomme	F	Compote pomme-poire	E
Goûter	Pain au chocolat 1 3 7 Compote de fruits Lait ½ écrémé 7		Compote de fruits Palmiers 1 3 7 Crème dessert 7		Pain et chocolat à croquer 1 Lait ½ écrémé 7 Compote de fruits		Gâteau individuel 1 3 7 Jus de fruits Petit suisse sucré 7		Brioche / chocolat 1 3 7 Fruit de saison Lait ½ écrémé 7	

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie

Viandes françaises Label rouge

* Gâteau maison privilège au maximum

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution sans porc

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

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

ALLERGENES

1 Gluten	8 Fruits à coque
2 Crustacés	9 Céleri
3 Œufs	10 Moutarde
4 Poissons	11 Graines de sésame
5 Arachides	12 Sulfites
6 Soja	13 Lupin
7 Lait	14 Mollusques

Menus du restaurant scolaire d'Ormes

Semaine du 04 au 08 mars 2024

Centre de loisirs

	Lundi Menu poisson		Mardi Repas végétarien		Mercredi		Jeudi		Vendredi Menu BIO	
Déjeuner	Salade de riz 10 12	FE	Betteraves vinaigrette 10 12	F	Salade verte au maïs 10 12	F E	Salade de crudités 10 12	F	Salade de haricots verts 10 12	S
	Nuggets de poisson 1 4	S	Couscous végétarien (boulettes de soja et légumes) 6	S	Paupiette de veau aux champignons 6 7	F	Emincé de dinde à l'indienne 1 3 6 7 9 10	F	Emincé de porc au jus Emincé de volaille 1 3 6 7 9 10	F
	Haricots beurre persillés	S	Semoule 1	E	Duo de légumes	F	Petits pois	S	Pâtes 1	E
	Tomme 7	F	Saint Paulin 7	F	Fromage 7	F	Emmental 7	F	Yaourt 7	F
	Yaourt nature sucré 7	F	Mandarine	F	Flan pâtissier 1 3 7	F S	Flan nappé au caramel 7	F	Pomme	F
Goûter	Pain et chocolat à croquer 1 Fruit de saison Lait ½ écrémé 7		Gâteaux enveloppés 1 3 7 Jus de fruit Fromage blanc sucré 7		Biscuits fourrés 1 3 7 au chocolat Fruit de saison Yaourt aromatisé 7		Gâteau maison* 1 3 7 Jus de fruits Petit suisse sucré 7		Biscotte (mat) Pain (elem) 1 et pâte à tartiner 8 Compte de fruits Lait ½ écrémé 7	

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie

Viandes françaises Label rouge

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution sans porc

* Gâteau maison privilège au maximum

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

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

ALLERGENES

1 Gluten	8 Fruits à coque
2 Crustacés	9 Céleri
3 Œufs	10 Moutarde
4 Poissons	11 Graines de sésame
5 Arachides	12 Sulfites
6 Soja	13 Lupin
7 Lait	14 Mollusques

Menus du restaurant scolaire d'Ormes

Semaine du 11 au 15 mars 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi Menu poisson	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Déjeuner	Œuf sauce cocktail 3 7 F	Potage de légumes F	Surimi 2 4 14 S	Salade verte et croûtons 1 10 12 S	Carottes râpées vinaigrette 10 12 F
	Emincé de dinde sauce tomate 1 3 6 7 9 10 F	Cordon bleu 1 6 7 F S	Filet de poisson au citron 4 S F	Chili sin carne F E	Sauté de porc charcutière Sauté de dinde charcutière F 1 3 6 7 9 10
	Blé 1 E	Petits pois S	Gratin de brocolis 7 S	Riz E	Frites 5 S
	Fromage 7 F	Coulommiers 7 F	Mimolette 7 F	Petit suisse 7 F	Bûche de lait de mélange 7 F
	Kiwi F	Duo de fruits F	Gâteau au yaourt 1 3 7 13 F E	Orange F	Crème dessert 7 F
Goûter	Beignet au chocolat 1 3 6 7 8 Jus de fruits Fromage blanc 7	Gâteaux enveloppés 1 3 7 Fruit de saison Lait ½ écrémé 7	Gâteau sec 1 3 7 Jus de fruits Yaourt aux fruits 7	Gâteau individuel 1 3 7 Compote de fruits Lait ½ écrémé 7	Biscotte (mat) Pain (elem) 1 et confiture Fruit de saison Petit suisse sucré 7

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie

Viandes françaises Label rouge

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution sans porc

* Gâteau maison privilège au maximum

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

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

ALLERGENES

1 Gluten
2 Crustacés
3 Œufs
4 Poissons
5 Arachides
6 Soja
7 Lait
8 Fruits à coque
9 Céleri
10 Moutarde
11 Graines de sésame
12 Sulfites
13 Lupin
14 Mollusques

Menus du restaurant scolaire d'Ormes

Semaine du 18 au 22 mars 2024

	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi Menu BIO	Jeudi Menu poisson	Vendredi
Déjeuner	Céleri rémoulade 3 9 10 11 F	Rillettes de thon 3 4 10 F E	Betteraves vinaigrette 10 12 F	Potage de légumes 7 F	Salade western (salade mêlée, tomates, poivron, maïs et persil) 10 12 FE
	Paëlla végétarienne 2 14 F E S	Veau Marengo 1 3 6 7 9 10 F	Escalope de porc au jus Escalope de volaille F	Filet de colin sauce hollandaise 3 4 7 12 F S	Poulet rôti au jus F
		Carottes Vichy 7 F	Haricots verts persillés S	Semoule 1 E	Poireaux et pommes de terre F
	Brie 7 F	Fromage 7 F	Camembert 7 F	Gouda 7 F	Yaourt 7 F
	Flan nappé au chocolat 7 F	Poire F	Crème dessert 7 F	Pomme F	Tarte au citron* 1 3 6 7 8 13 F
Goûter	Lait ½ écrémé 7 Fruit de saison Madeleines 1 3 7	Gâteaux enveloppés 1 3 7 Jus de fruits Yaourt 7	Pain et chocolat à croquer 1 Fruit de saison Petit suisse sucré 7	Gâteau maison* 1 3 7 Jus de fruits Fromage blanc sucré 7	Pain et beurre 1 7 Compote de fruits Sirop

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie

Viandes françaises Label rouge

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution sans porc

* Gâteau maison privilège au maximum

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

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

ALLERGENES

1 Gluten	8 Fruits à coque
2 Crustacés	9 Céleri
3 Œufs	10 Moutarde
4 Poissons	11 Graines de sésame
5 Arachides	12 Sulfites
6 Soja	13 Lupin
7 Lait	14 Mollusques

Menus du restaurant scolaire d'Ormes

Semaine du 25 au 29 mars 2024

	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi Menu poisson
Déjeuner	Radis beurre 7 F Spaghettis 1 E à la bolognaise S Pont l'Evêque 7 F Liégeois 7 F	Carottes râpées au citron 10 12 F Lasagnes épinards et chèvre 1 7 F E S Salade verte 10 12 F Tomme blanche 7 F Compote de fruits E	Légumes à la grecque 7 10 12 F Steak haché S Petits pois S Fromage 7 F Crème dessert 7 F	**Repas à thème** **Chasse aux œufs**	Taboulé 1 10 12 FE Pavé de poisson au basilic 4 F S Gratin de légumes 7 F Fromage 7 F Kiwi F
Goûter	Biscuits 1 3 7 Fruit de saison Lait ½ écrémé 7	Gâteaux enveloppés 1 3 7 Jus de fruits Crème dessert 7	Fruit de saison Lait ½ écrémé 7 Biscuits fourrés au chocolat 1 3 7	Gâteau individuel 1 3 7 Compote de fruits Yaourt à boire	Pain et pâte à tartiner 1 7 8 Fromage blanc sucré 7 Jus de fruits

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie

Viandes françaises Label rouge

* Gâteau maison privilège au maximum

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution sans porc

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

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

ALLERGENES

1 Gluten	8 Fruits à coque
2 Crustacés	9 Céleri
3 Œufs	10 Moutarde
4 Poissons	11 Graines de sésame
5 Arachides	12 Sulfites
6 Soja	13 Lupin
7 Lait	14 Mollusques

Restaurant scolaire d'Ormes

Chasse aux œufs

Jeudi 28 mars 2024

Œuf mimosa 3 10 12

***

Blanquette de dinde 1 3 6 7 9 10

Purée de pommes de terre 7

***

fromage 7

***

Moelleux au chocolat 1 3 7 13

Restauval