



Menus du restaurant scolaire de Saint Rémy sur creuse


29 août au 02 septembre 2022


<u>Lundi</u>	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Salade de tomates 10 12 F	Betteraves vinaigrette 10 12 F
			Chipolatas F	 Poulet rôti  F
			Semoule 1 E	Frites 5 S
			Fromage 7 F	Fromage 7 F
			Compote de fruits E	Ile flottante 3 7 F




Légende :


BIO :  

Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises   

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

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 de Saint Rémy sur creuse


05 au 09 septembre 2022


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé à l'orientale 1 10 12 E/F	Salade verte, maïs et emmental 7 10 12 FE		Salade de lentilles 10 12 E	Tomates à l'échalote 10 12 F
Filet de merlu sauce crevette 1 2 4 7 14 F	 Poulet fermier au jus  F		Saucisse de Toulouse F	Bœuf carottes  F
Ratatouille  F	Poêlée de légumes S		Epinards à la crème 7 S	Pâtes au beurre  E
Fromage 7 F	Fromage 7 F		Fromage 7 F	Fromage 7 F
Smoothie aux fruits d'été 7 F	Gâteau au chocolat 1 3 6 7 8 13 F		Panna cotta 7 F	Pêche F

Légende :

BIO :  


Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises



Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires








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 de Saint Rémy sur creuse


12 au 16 septembre 2022


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
Bâtonnets de crudités sauce cocktail 3 10 12 F	Sardines au beurre 4 7 F		Melon F	Salade de pois chiches à l'orientale 10 12 E
Filet de lieu beurre citron 4 7 F	 Émincé de bœuf mariné sauce barbecue  1 9 F		 Filet mignon de porc à la fleur de sel  F	Chili sin carne (haricots rouges, maïs, poivrons, tomates) 1 9 E F
Méli-mélo de céréales  1 E	Légumes de saison confits au romarin F		Aubergines gratinées à la tomate 7 F	Riz E
Fromage 7 F	Fromage 7 F		Fromage 7 F	Fromage 7 F
Salade de fruits à la menthe F	Banane F		Gâteau de semoule  1 7 3 E F	Brochette de pomme au coulis de fruits  F

Légende :

BIO :  


Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises



Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

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 |










Restauval

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


Menus du restaurant scolaire de Saint Rémy sur creuse


6 19 au 23 septembre 2022


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Légumes croquants sauce blanche 7 F	Carottes râpées au citron 10 12 F		Duo de pommes de terre betteraves 10 12 F	Rillettes de Tours  F
Cabillaud à l'oseille 1 4 7 F	Steak haché  S		 Rôti de bœuf  au jus 1 9 F	Filet de colin  S sauce verte  E 4 7 1 F
Carottes Vichy  F	Frites steak house 5 S		Chou-fleur persillé F	Farfalles et emmental râpé  F 1 7
Fromage 7 F	Fromage 7 F		Fromage 7 F	Fromage 7 F
Riz au lait 7 E F	Salade de fruits grenadine  F		Duo de raisin pastèque F	Brochette de fruits frais au chocolat 7 F




Légende :


BIO :  

Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises   

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

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

Plat uniquement servi aux élémentaires






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

Restauval


Menus du restaurant scolaire de Saint Rémy sur creuse


26 au 30 septembre 2022


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de concombre ciboulette  F 7 10 12	Salade d'avocat F 10 12		Concombre à la féta F 7 10 12	Courgettes râpées vinaigrette  F 10 12
Risotto crémeux végétarien (riz complet, petits pois, carottes, champignons, crème) E F S 7	Joue de bœuf en sauce F 9 1 7 10 3 6		 Rôti de porc au jus  F	Blésotto aux champignons et pignons de pin E F 1
Fromage F 7	Quinoa  E		Carottes braisées F	Petits pois S
Pomme au four F	Fromage F 7		Fromage F 7	Fromage F 7
	Œufs au lait au caramel F 3 7		Tarte aux pommes F 1 7 3 6 13	Fromage blanc au miel F 7




Légende :


BIO :  

Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises   

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

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

Plat uniquement servi aux élémentaires








RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautas - 37210 Rochecorbon

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



Menus du restaurant scolaire de Saint Rémy sur creuse


03 au 07 octobre 2022


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Terrine de légumes du soleil 7 3 1 F	Duo de salade verte et carottes 10 12 F		Terrine de poissons 4 3 1 7 9 F	Duo de choux  10 12 F
Cassolette de poissons  S 4	Petit salé aux lentilles   F E		Chipolatas aux herbes  F	Emincé de volaille aux champignons  F 1 3 6 7 9 10
Poêlée de légumes colorés  S			Fleurettes de brocolis S	Purée de pommes de terre 7 F
Fromage 7 F	Fromage 7 F		Fromage 7 F	Fromage 7 F
Banane F	Salade d'agrumes à la cannelle F		Chou à la crème 7 3 1 13 F	Yaourt aux fruits 7 F




Légende :


BIO :  

Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises   

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

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








Restauval 

RESTAVAL - 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

Menus du restaurant scolaire de Saint Rémy sur creuse


10 au 14 octobre 2022


Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé à la menthe 7 10 12 EF	Haricots verts vinaigrette 10 12 S		Poireaux mimosa 10 12 3 F	Radis beurre 7 F
Filet de merlan 4 F	Omelette au fromage  3 7 F		Estouffade de bœuf  au paprika  1 9 1 7 10 3 6 F	Filet mignon de porc  au miel  1 9 F
Épinards au jus 1 9 S	Coquillettes  1 E		Gratin dauphinois 7 F	Haricots beurre persillés  S
Fromage 7 F	Fromage 7 F		Fromage 7 F	Fromage 7 F
Mousse aux fruits 1 3 7 8 6 F	Pomme F		Compote de pommes F	Pain perdu au sucre glace 1 7 3 13 F




Légende :


BIO :  

Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises   

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires










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 de Saint Rémy sur creuse


17 au 21 octobre 2022


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
Duo de carottes et céleri râpés  F 10 12	Betteraves sauce framboisée F 10 12		Salade d'endives  F 10 12	Salade de riz (riz, maïs, thon) E 10 12 4
Filet de lieu noir sauce verte  S 4 1 7	 Tajine de poulet  F		Rôti de veau à la sauge  F 1 9	 Palette de porc au cidre  F 1 9 12
Gratin de chou-fleur F 7 1	Semoule safranée E 1		Pommes de terre vapeur F	Courgettes sautées au persil F
Fromage F 7	Fromage F 7		Fromage F 7	Fromage F 7
Riz au lait F 7 E	Assortiment de pommes  F		Prunes F	Faisselle au sucre F 7




Légende :


BIO :  

Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises   

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

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 |

