

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 18 au 22 avril	Concombre à la crème F	Betteraves mimosa F	Suggestion du Chef 	Repas à thème <i>Le Chocolat</i>	Salade de blé E F
	Colombo de veau F	Longe de porc à l'orange F			Filet de poisson sauce hollandaise F
	Riz aux petits légumes E F	Frites S			Haricots verts S
	Bûche de chèvre F	Tomme blanche F			Morbier F
	Corbeille de fruits F	Banane F			Fromage blanc F
Semaine du 25 au 29 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade niçoise F	Salade de tomates à l'échalote F	Suggestion du Chef 	Carottes râpées F	Radis beurre F
	Poulet rôti aux herbes F	Sauté de bœuf aux champignons F		Jambon grillé F	Saumonette au beurre blanc F
	Bulgour E	Pépinettes E		Petits pois S	Gratin de courgettes F
	Comté F	Yaourt F		Gouda F	Camembert F
Assortiment de fruits F	Compote pomme-fraise F	Crème dessert F		Tarte aux fruits F S	
Semaine du 02 au 06 mai	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte et croûtons F	Taboulé FE	Suggestion du Chef 	Férié	Fermé
	Merlu sauce bretonne F	Emincé de dinde au curry F			
	Blé aux petits légumes F E	Poêlée printanière S			
	Morbier F	Petit suisse F			
Fromage blanc et coulis de fruits rouges F S	Duo orange-pomelos F				



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat composé fait maison



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

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN

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

F : frais / S : surgelé / E : épicerie / A : appertisé



Label rouge



Viande de porc française



Race à viande



Poisson frais

* Salade bretonne : carottes, petits pois, chou-fleur

Laura LE GUENNEC Diététicienne



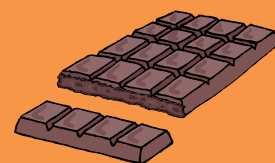
Restaurant scolaire de Trainou



Jeudi 21 avril 2016



*Repas à thème
Le Chocolat*



*Salade de mâche, copeaux de chocolat
et vinaigrette d'agrumes*



☆☆☆

Poulet au chocolat



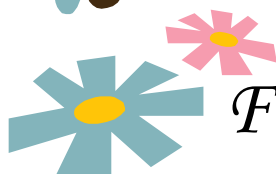
Coquillettes

☆☆☆

Fromage

☆☆☆

Fondue au chocolat


















Menus du restaurant scolaire de Trainou

Du 09 au 27 mai 2016



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 09 au 13 mai	Salade de mâche et croûtons F	Œuf sauce cocktail  F	Suggestion du Chef 	Carottes râpées F	Crêpe au fromage S
	Emincé de dinde au curcuma  F	Sauté de porc au caramel  F		Tajine d'agneau F	Cabillaud au curry F
	Petits pois à la française S	Chou-fleur persillé F		Semoule E	Courgettes sautées F
	Comté F	 Saint Paulin F		Cantal F	Petit suisse F
	Salade de fruits frais  F	Gâteau au yaourt  F		Glace S	Fraises au sucre F
Semaine du 16 au 20 mai	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Férié	Taboulé F E	Suggestion du Chef 	Concombre à la crème de ciboulette F	Salade de tomates à l'échalote F
		Emincé de bœuf au paprika  F		Poulet grillé  F	Saumon grillé F
		Epinards S		Riz E	 Coquillettes E
		Saint Nectaire F		Fromage blanc  F	Fromage F
Corbeille de fruits F		Mousse au chocolat  F		Compote de fruits frais  F	
Semaine du 23 au 27 mai	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de fonds d'artichaut S	Macédoine S	Suggestion du Chef 	Carottes râpées vinaigrette  F	Salade de blé à la tomate EF
	Sauté de veau F	Rôti de dinde aux champignons  F		Moussaka  F	Filet de julienne au thym  F
	Frites  F	Salsifis braisés à la tomate FS		Salade verte F	Haricots plats S
	Yaourt nature F	Bûche au lait de mélange F		Coulommiers F	Munster F
Salade de fruits maison F	Tarte aux fruits  FS	Crème au citron meringuée  F		Corbeille de fruits F	

 Produit issu de l'agriculture biologique  Plat composé fait maison

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

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

F : frais / S : surgelé / E : épicerie / A : appertisé

 Label rouge  Viande de porc française  Race à viande  Poisson frais

* Salade bretonne : carottes, petits pois, chou-fleur

Laura LE GUENNEC Diététicienne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 mai au 03 juin	Salade impériale (salade, carottes, pomme fruit, olives) F	Tomates vinaigrette F		Rillettes de poisson et toast fait maison F	Melon F
	Jambon grillé F	Poulet rôti aux épices F		Bœuf sauté aux épices F	Gratiné de lieu provençal F
	Ratatouille F	Farfalles E		Courgettes sautées F	Purée de légumes F
	Morbier F	Comté F		Petit suisse F	Camembert F
	Millefeuille S F	Crème vanille F		Corbeille de fruits F	Compote de fruits frais F
Semaine du 06 au 10 juin	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Pastèque F	Concombre à la crème F		Maquereau et salade verte A F	Tomates vinaigrette F
	Steak haché S	Sauté de porc au caramel F		Poulet rôti F	Saumon au citron F
	Haricots verts S	Coquillettes E		Purée de pommes de terre F	Carottes Vichy F
	Pont l'évêque F	Fromage F		Coulommiers F	Yaourt F
Mousse au chocolat F	Salade de fruits F		Pêche F	Pâtisserie F	
Semaine du 13 au 17 juin	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves rouges mimosa F	Salade verte F		Repas à thème <i>La Normandie</i>	Carottes râpées vinaigrette F
	Emincé de dinde aux champignons F	Rôti de veau F			Cabillaud F
	Riz E	Purée de légumes verts F S			Courgettes F
	Fromage de chèvre F	Fromage blanc F			Camembert F
Melon / pastèque F	Fraises F		Entremets au chocolat F		

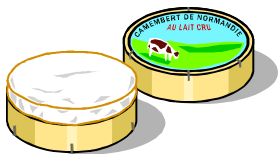


Restaurant scolaire de Trainou

Jeudi 16 juin 2016



Repas à thème
La Normandie



Radis beurre

☆☆☆

Moules à la normande

Pommes de terre

☆☆☆

Pont l'Evêque




☆☆☆

Tarte normande



Menus du restaurant scolaire de Trainou
Semaine du 04 au 08 juillet 2016



<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Terrine de poisson F	<p><i>Repas</i></p> <p><i>de fin d'année</i></p> 			
Spaghettis à la carbonara E F				
Fromage F				
Assortiment de fruits de saison F				



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat composé fait maison



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

F : frais / S : surgelé / E : épicerie / A : appertisé

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN

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



Label rouge



Viande de porc française



Race à viande



Poisson frais

Laura LE GUENNEC Diététicienne

Restaurant scolaire de Trainou



Mardi 05 juillet 2016



Repas de fin d'année



Coca-Cola

☆☆☆

Concombre vinaigrette

☆☆☆



Cheeseburger

Frites

☆☆☆



Fromage

☆☆☆

Glace

Barbe à papa

