






# Menus du restaurant scolaire de Précigné

Du 02 au 20 septembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
<i>Semaine du 02 au 06 septembre</i>	<b>Salade de maïs</b> F <b>Steak haché</b> S <b>Frites</b> S <b>Fromage</b> F <b>Compote de fruits</b> F	<b>Salade de pâtes</b> E <b>Sauté de porc au romarin</b> F <b>Ratatouille</b> S <b>Fromage</b> F <b>Entremets à la vanille</b> F		<b>Tomates et emmental</b> F <b>Couscous végétarien (pois chiches et légumes)</b> F <b>Semoule</b> E <b>Corbeille de fruits</b> F	<b>Repas à thème Cuisine des îles</b> 
<i>Semaine du 09 au 13 septembre</i>	<b>Radis beurre</b> F <b>Brandade de poisson gratinée</b> E <b>Salade verte</b> F <b>Salade de fruits frais</b> F	<b>Melon</b> F <b>Quiche au fromage</b> F <b>Légumes</b> F <b>Yaourt aromatisé</b> F	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b> <b>Betteraves vinaigrette</b> E <b>Chipolatas aux herbes</b> F <b>Courgettes sautées</b> E <b>Fromage</b> F <b>Gâteau au chocolat</b> F	<b>Vendredi</b> <b>Salade de blé</b> E <b>Bœuf bourguignon</b> F <b>Carottes vichy</b> F <b>Fromage</b> F <b>Fruit de saison</b> F
<i>Semaine du 16 au 20 septembre</i>	<b>Lundi – Repas végétarien</b> <b>Salade verte et dés d'emmental</b> F <b>Bolognaise de lentilles</b> F <b>Coquillettes</b> E <b>Compote de fruits</b> F	<b>Mardi</b> <b>Salade de tomates et féta</b> F <b>Emincé de dinde sauce suprême</b> F <b>Haricots beurre</b> S <b>Kiwi</b> F	<b>Mercredi</b> 	<b>Jeudi</b> <b>Concombre à la crème</b> F <b>Filet de poisson à la provençale</b> S <b>Riz</b> E <b>Fromage</b> F <b>Corbeille de fruits</b> F	<b>Vendredi</b> <b>Taboulé (semoule BIO)</b> F <b>Emincé de bœuf au curry</b> F <b>Courgettes sautées</b> S <b>Fromage</b> F <b>Quatre-quarts</b> F

**Légende :**

F : Frais / S : Surgelé / E : Epicerie / A : Appertisé

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 Viandes françaises



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

RESTAUVAL - 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



Restaurant scolaire de Précigné

Cuisine des îles

Vendredi 06 septembre 2024

Salade créole  
(carottes râpées, pomelos et crevettes)

\*\*\*

Colombo de poulet   
Purée de patate douce

\*\*\*

Flan à la noix de coco









































































Restauval



# Menus du restaurant scolaire de Précigné

Du 23 septembre au 18 octobre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 23 au 27 septembre	Rillettes de maquereau  F	Salade de pâtes  E		Carottes râpées vinaigrette  F	Salade verte et emmental  F
	Hachis Parmentier  E S	Blanquette de poisson aux fruits de mer  S		Quiche aux purées haricots blancs et patate douce  F S	Escalope de volaille milanaise sauce tomate  S
	Salade verte  F	Epinards  S		Compte pomme-poire  E	Brocolis  S
	Camembert  F	Fromage  F			Brownies  F
Corbeille de fruits  F	Yaourt  F				
Semaine du 30 septembre au 04 octobre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Macédoine de légumes mayonnaise  S F	Concombre à la bulgare  F		Feuilleté au fromage  S	Salade de riz  F
	Sauté de porc aux épices  F	Tortilla  F		Filet de colin  S	Rôti de dinde au jus  F
	Blé  E	Pommes de terre rissolées  F		Gratin de chou-fleur  S	Purée de céleri  SF
	Fromage  F	Fromage  F		Mousse au chocolat  F	Petits suisses aromatisés  F
Corbeille de fruits  F	Compote de fruits  E				
Semaine du 07 au 11 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade de crudités à l'emmental  F	Rillettes de poisson  F		Œuf mayonnaise  F	Potage à la tomate  F
	Chipolatas sauce tomate  F	Sauté de bœuf au paprika  F		Crêpe au fromage  F S	Cuisse de poulet rôti  F
	Frites  E	Haricots verts  S		Courgettes sautées  F	Pâtes  E
Ile flottante  F	Fromage  F		Fromage  F	Liégeois  F	
	Corbeille de fruits  F		Kiwi  F		
<b>Semaine découverte : Retour sur les légumes oubliés</b>					
Semaine du 14 au 18 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Potage aux blettes  F	Charcuterie  F		Salade de crudités  F	Taboulé  F
	Rougail saucisse  F	Poisson sauce citron  F S		Boulettes d'agneau  S	Quiche aux légumes d'antan  S
	Riz  E	Purée de panais et pommes de terre  E		Petits pois  S	Salade verte  F
	Compote de fruits  E	Fromage  F		Fromage  F	Fromage  F
	Corbeille de fruits  F		Fondant au chocolat et coulis de betterave  F E	Corbeille de fruits  F	

### Légende :

F : Frais / S : Surgelé / E : Epicerie / A : Appertisé

\* Salade coleslaw : carottes et chou blanc râpées, mayonnaise

 Produit issu de l'agriculture biologique



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

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

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



Viandes françaises



















# Menus du restaurant scolaire de Précigné

Du 04 au 22 novembre 2024



	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 04 au 08 novembre</b>	Salade de champignons F Couscous végétarien (pois chiches et légumes) F Semoule  E Fromage F Corbeille de fruits F	Salade de riz F Lieu sauce hollandaise F Epinards S Fromage blanc F		Carottes râpées vinaigrette et fromage  F Escalope de volaille grillée  F Gratin de brocolis S Pain perdu F	Potage de légumes F Sauté de porc et son jus d'herbes  F Petits pois extra fins  S Fromage F Banane F
<b>Semaine du 11 au 15 novembre</b>	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Férié	Velouté de poireaux F Quiche au fromage F Julienne de légumes S Fromage blanc  F et gâteau sec		Salade de crudités F Tartiflette F Salade verte  F Compote poire et chocolat F	<b>Repas à thème Opération Réduction des déchets</b>
<b>Semaine du 18 au 22 novembre</b>	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Pizza au fromage S Fricassée de dinde à l'ancienne  F Haricots beurre S Corbeille de fruits  F	Salade verte aux croûtons F Dos de colin au beurre blanc F Gratin de chou-fleur S Fromage F Flan pâtissier F		Salade de crudités  F Emincé de bœuf à la forestière  F Frites S Crème dessert au caramel F	Betteraves vinaigrette F Lasagnes aux épinards E Fromage  F Compote de fruits F

\* Salade italienne : pâtes, thon, tomates, basilic

**Légende :**

F : Frais / S : Surgelé / E : Epicerie / A : Appertisé

 Produit issu de l'agriculture biologique



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

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



Viandes françaises



Restaurant scolaire de Precigné

# Opération réduction des déchets

Vendredi 15 novembre 2024

Flan de légumes anti-gaspi  
sauce yaourt

\*\*\*

Poulet aux herbes du jardin  
Purée de légumes



\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Crumble aux pommes au pain dur

Restauval



# Menus du restaurant scolaire de Précigné

Du 25 novembre au 18 décembre 2024



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 25 novembre au 29 novembre</b>	<b>Rillettes de thon</b> A <b>Emincé de dinde sauce aux épices</b> F <b>Pépinettes (pâtes)</b> E <b>Fromage</b> F <b>Corbeille de fruits</b> F	<b>Batavia, fromage et croûtons</b> F <b>Œufs durs béchamel</b> F <b>Chou-fleur</b> S <b>Moelleux aux pommes</b> F		<b>Potage aux légumes</b> F <b>Sauté de porc à l'andalouse</b> F <b>Carottes</b> F <b>Fromage Poire</b> F	<b>Chou rouge vinaigrette</b> F <b>Colin à l'armoricaine</b> S <b>Pommes de terre vapeur</b> F <b>Yaourt aromatisé</b> F
<b>Semaine du 30 novembre au 04 décembre</b>	<b>Velouté de légumes</b> F <b>Cuisse de poulet</b> F <b>Frites</b> S <b>Fromage</b> F <b>Corbeille de fruits</b> F	<b>Carottes râpées au citron</b> F <b>Saucisse de Toulouse</b> F <b>Haricots verts</b> S <b>Fromage</b> F <b>Cake au citron</b> F		<b>Salade de riz</b> F <b>Filet de merlu sauce à l'oseille</b> S <b>Epinards</b> F <b>Fromage blanc</b> F	<b>Betteraves mimosa</b> F <b>Pizza au fromage</b> S <b>Salade verte</b> F <b>Marmelade de pomme cuite</b> F
<b>Semaine du 07 au 11 décembre</b>	<b>Salade de pommes de terre au fromage</b> F <b>Jambon</b> F <b>Gratin de brocolis</b> S <b>Yaourt</b> F	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> F <b>Céréales gourmandes et poêlée de légumes</b> E <b>Fromage</b> F <b>Kiwi</b> F		<b>Potage Esau (lentilles)</b> E <b>Emincé de dinde aux herbes</b> F <b>Haricots beurre</b> S <b>Fromage blanc et coulis de fruits rouges</b> S	<b>Salade de crudités</b> F <b>Dos de lieu noir au citron</b> S <b>Pâtes</b> F <b>Fromage</b> F <b>Compote de fruits</b> E
<b>Semaine du 14 au 18 décembre</b>	<b>Salade de riz et fromage</b> E <b>Cœur de merlu aux épices</b> F <b>Duo de légumes</b> F <b>Corbeille de fruits</b> F	<b>Potage de légumes</b> F <b>Lasagnes à la bolognaise</b> S <b>Salade verte</b> F <b>Flan nappé au caramel</b> F		<b>Salade de haricots verts</b> F <b>Couscous végétarien (pois chiches et légumes)</b> F <b>Semoule</b> E <b>Fromage</b> F <b>Compote pomme-poire</b> E	<b>Repas de Noël</b>

Plat fait maison

Produit issu de l'agriculture biologique

**Légende :**

F : Frais / S : Surgelé / E : Epicerie / A : Appertisé



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

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

