


























Menus du restaurant scolaire de Précigné

Du 06 au 24 janvier 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 06 au 10 janvier 	Potage de légumes F	Salade de riz  F		Betteraves vinaigrette et fromage  F	Saucisson sec F
	Steak haché sauce tomate  S	Chipolatas F		Œufs à la florentine F	Filet de lieu sauce hollandaise S
	Coquillettes  E	Haricots verts  S		Epinards béchamel S	Carottes  F
	Compote de fruits E	Fromage F		Galette des rois  F	Fromage F
	Entremets F			Flan nappé au caramel F	
					
	Lundi– Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 13 au 17 janvier	Potage cultivateur F	Salade de blé E		Salade de crudités F	Salade verte, emmental, œuf dur et jambon F
	Bolognaise de lentilles E	Escalope de dinde viennoise  F		Emincé de porc  F	Filet de poisson meunière S
	Pâtes  E	Haricots verts  S		Riz  S	Brocolis  S
	Fromage F	Yaourt aromatisé F		Fromage F	Fromage F
	Compote de fruits E			Entremets F	Fruit de saison F
					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi– Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 20 au 24 janvier	Pizza reine S	Potage de légumes  F		Œuf mayonnaise F	Betteraves vinaigrette  F
	Emincé de porc  F	Pilons de poulet aux herbes F		Gratin de pâtes au fromage F	Cœur de merlu à l'oseille S
	Chou-fleur  S	Frites F		Petit suisse  F	Fondue de poireaux S
	Fromage F	Yaourt au choix F		Fruit de saison F	Riz au lait à la vanille F
	Fruit de saison F				
					

*Salade coleslaw : carottes et chou blanc râpés, mayonnaise

 Produit issu de l'agriculture biologique

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

 Plat fait maison

Légende :

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

 La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France
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 27 janvier au 07 février 2025



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Chandeleur
Semaine du 27 au 31 janvier	Maquereau à la moutarde E	Potage poireaux-pommes de terre F		Repas à thème Nouvel an chinois 	Céleri râpé et edam F
	Steak haché de veau  S	Tarte provençale F S			Chipolatas F
	Frites S	Salade verte F			Petits pois et carottes  S
	Petit suisse  F	Fromage F			Crêpe au chocolat  S
	Salade de fruits frais F	Compote de fruits et biscuit  E			
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 février	Rillettes F	Taboulé E		Carottes râpées vinaigrette F	Potage de légumes F
	Colin à la nantaise S	Dahl de lentilles F		Boulettes de bœuf au paprika  S	Pâtes à la carbonara  E F
	Gratin de brocolis  S	et patate douce E		Haricots verts persillés F	Salade verte F
	Crème dessert E	Fromage F		Gâteau au yaourt F E	Fromage F
		Fruit de saison  F			Compote de fruits E



Viandes françaises



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



Produit issu de l'agriculture biologique

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



Restaurant scolaire de Précigné

Nouvel an chinois

Jeudi 30 janvier 2025

Nem

Porc au caramel



Riz cantonais














Entremets à la noix de coco





Menus du restaurant scolaire de Précigné Du 24 février au 07 mars 2025



	Lundi – Repas végétarien	Mardi – Mardi gras	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 24 au 28 février	Betteraves à la mimolette F E	Potage à la citrouille F		Repas à thème Bon pour la santé, Bon pour la planète ! 	Salade de pommes de terre F
	Chili sin carne (haricots rouges, maïs et poivron) E	Colombo de volaille  F			Cœur de merlu beurre blanc S
	Riz E	Haricots beurre S			Carottes  F
	Fruit de saison F	Gâteau au yaourt F			Fromage F
					Fruit de saison F
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi – Repas végétarien</i>
Semaine du 03 au 07 mars	Potage de légumes  F	Œufs à la mayonnaise  F		Rillettes de poisson F	Salade de pâtes aux petits légumes E F
	Chipolatas F	Gratin de légumes aux lardons F E		Emincé de bœuf à la texane  F	Quiche aux brocolis S F
	Blé E	Salade verte  F		Poêlée de légumes S	Salade verte F
	Petits suisses aromatisés F	Beignet au chocolat S		Fromage blanc  au coulis de fruits rouges F	Fromage  F
					Fruit de saison F

   Viandes françaises

 La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France
 Produit issu de l'agriculture biologique

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



Restaurant scolaire de Précigné

*Bon pour la santé,
Bon pour la planète !*

Jeudi 27 février 2025

Houmous de pois chiches

*Tourte aux épinards
et œuf dur*

Fromage

Brownies aux haricots noirs



Menus du restaurant scolaire de Précigné

Du 10 au 21 mars 2025



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 10 au 14 mars	Consommé parisienne (consommé de volaille, poireaux, pommes de terre)	Salade verte, fromage, maïs et croûtons		Repas à thème Carnaval de Rio	Concombre à la crème
	Blanquette de poisson	Lentilles à la crème			Emincé de dinde au paprika
	Epinards	Quinoa			Petits pois
	Fromage	Fromage			Gâteau au chocolat
	Compote de fruits	Fruit de saison			
Semaine du 17 au 21 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade de riz	Potage de légumes		Salade de lentilles	Macédoine de légumes
	Filet de poisson	Jambon grillé		Tarte aux carottes	Hachis Parmentier
	Semoule	Haricots verts		et Boursin	Salade verte
	Fromage	Fromage		Crème dessert	Yaourt aromatisé
Compote de fruits	Tarte aux fruits				



Viandes françaises



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

Produit issu de l'agriculture biologique

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



Restaurant scolaire de Précigné

Carnaval de Rio

Jeudi 13 mars 2025

*Salade Rio de Janeiro
(carottes, maïs et avocat)*

*Boulettes de bœuf
Purée de patate douce*















Clafoutis coco et ananas



Menus du restaurant scolaire de Précigné

Du 25 mars au 19 avril 2024



Semaine	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 24 au 28 mars	Salade de radis F	Betteraves vinaigrette et fromage F		Salade de riz  F E	Concombre à la crème  F
	Œufs durs béchamel F	Rôti de porc  F		Steak haché de veau S	Paupiette de poisson F S
	Pâtes E	Haricots verts  S		Carottes sautées F	Pommes de terre vapeur F
	Fromage  F	Gâteau au yaourt F E		Entremets F E	Fruit de saison F
	Compote de fruits E				
Semaine du 31 mars au 04 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Tomates à l'emmental F	Salade de riz  F E		Carottes râpées vinaigrette  F	Salade de maïs, croûtons et fromage F E
	Emincé de porc  F	Filet de poisson meunière sauce tomate F S		Sauté de volaille basquaise  F	Pâtes E
	Semoule  E	Mélange de choux F		Petits pois  S	à la bolognaise de lentilles F E
	Salade de fruits frais F	Petits suisses aromatisés F		Fromage F	Fromage F
		Pain perdu F		Fruit de saison  F	

 Viandes françaises

 La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France
Produit issu de l'agriculture biologique



Menus du restaurant scolaire de Précigné

Du 21 avril au 02 mai 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 21 au 25 avril	Féié	Chou rouge vinaigrette F Steak haché sauce tomate S Petits pois S Petit suisse F Semoule au lait F E		Repas à thème Fête des œufs colorés	Salade de crudités F Quiche aux épinards FS et chèvre Entremets EF
Semaine du 28 avril au 02 mai	Salade de riz F E Escalope de volaille milanaise F S Duo de légumes F Petit suisse F Compote de fruits E	Radis beurre F Gratin de poisson FS Carottes sautées F Tarte aux pommes FS		Féié	Betteraves à l'emmental F Tortilla F Frites S Fromage F Corbeille de fruits F



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France
Produit issu de l'agriculture biologique



Restaurant scolaire de Précigné

Fête des œufs colorés

Jeudi 24 avril 2025

Œuf mimosa

Boulettes d'agneau

Purée de pommes de terre

Fromage

Gâteau au chocolat