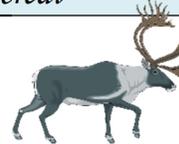




# Menus du restaurant scolaire de Précigné

Du 03 au 21 janvier 2022



Semaine du 03 au 07 janvier	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	Potage de légumes F	Saucisson sec F		<b>Betteraves vinaigrette et fromage</b> F 	Quiche lorraine F
	Steak haché sauce tomate S	Filet de lieu sauce hollandaise S		Œufs durs sauce Mornay F	Escalope de dinde à la crème F
	<b>Coquillettes</b> E 	<b>Carottes</b> F 		Semoule béchamel E	<b>Haricots verts</b> S 
Compote de fruits E 	Fromage F		<b>Galette des rois</b> S 	Fromage F	
	Flan nappé au caramel F			Fruit de saison F	
Semaine du 10 au 14 janvier	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	Salade coleslaw *  (carottes) F	Salade de riz E F		Salade de haricots verts F	<b>Repas à thème Nouvel an russe</b> 
	Lasagnes gratinées à la napolitaine S E	Cœur de merlu aux épices F		Couscous végétarien (pois chiches et légumes) F	
	Salade verte F	<b>Duo de légumes</b> F 		<b>Semoule</b> E 	
Poire au chocolat E	Yaourt aromatisé F		Fromage F		
			Compote pomme-poire E		
Semaine du 17 au 21 janvier	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Potage cultivateur F	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> F 		Salade de crudités F	Salade verte, emmental, œuf dur et jambon F
	Bolognaise de lentilles E	Emincé de porc aux herbes F		Escalope de volaille F	Filet de poisson meunière S
	<b>Pâtes</b> E 	Pommes noisettes S		<b>Petits pois</b> S 	<b>Carottes sautées</b> F 
	Fromage F 	Yaourt aromatisé F		 Fromage F	Pâtisserie F 
Fruit de saison F			Fruit de saison F		

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**



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

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

 Plat fait maison

### Légende :

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



*Restaurant scolaire de Précigné*

*Vendredi 14 janvier 2022*

Restauval



*Repas à thème*

*Russie*



*Bortsch à la betterave (potage)*

☆☆☆

*Emincé de bœuf Stroganoff*

*Pommes de terre vapeur*

☆☆☆

*Fromage*

☆☆☆

*Vatrouchka*

*(Tarte au fromage blanc)*





# Menus du restaurant scolaire de Précigné

Du 24 janvier au 04 février 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 24 au 28 janvier	Potage de légumes  F	Pizza reine S		 Œuf mayonnaise F Gratin de pâtes F au fromage F Petit suisse  F Compote de fruits E	Betteraves vinaigrette  F Cœur de merlu à l'oseille S Fondue de poireaux S Riz au lait à la vanille F E
	Pilons de poulet aux herbes F	Rôti de porc F			
	Purée de pommes de terre F	Haricots verts  S Fromage F			
	Yaourt au choix F	 Fruit de saison F			
Semaine du 31 janvier au 04 février	Lundi	Mardi – Chandeleur	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Maquereau à la moutarde E	Céleri râpé et edam F		<b>Repas à thème Nouvel an chinois</b> 	Potage poireaux-pommes de terre F
	Steak haché de veau S	Sauté de bœuf au paprika F			Tarte provençale F S
	Frites S	Petits pois  S			Salade verte F
	Petit suisse  F	Crêpe au chocolat S			Fromage  F
Salade de fruits frais F			Compote de fruits et biscuit  E		



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  
Jeudi 03 février 2022



Repas à thème  
*Nouvel an chinois*



*Nems*

☆☆☆

*Sauté de porc au caramel*

*Riz cantonnais*

☆☆☆



*Tiger*  
**虎**

*Fromage*

☆☆☆

*Année du tigre*

*Pot de crème à la noix de coco*



# Menus du restaurant scolaire de Précigné

Du 21 février au 11 mars 2022



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 21 au 25 février	Rillettes F	Taboulé E		Carottes râpées vinaigrette F	Betteraves vinaigrette F
	Colin à la nantaise S	Dahl de lentilles F		Sauté de bœuf au paprika F	Pâtes à la carbonara  F
	Purée d'épinards  S	et patate douce E		Haricots verts persillés F	
	Compote de fruits E	Petit suisse  F		Yaourt aromatisé  F	Entremets au chocolat F
		Beignet  S			
Semaine du 28 février au 04 mars	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves à la mimolette F	Salade d'endives aux noix F		Rillettes de poisson F	Potage à la citrouille F
	Chili sin carne (haricots rouges, maïs et poivron) E	Lieu beurre blanc S		Emincé de bœuf texane F	Gratin de macaronis aux lardons F
	Riz E	Carottes  F		Poêlée de légumes S	Salade verte F
Fromage blanc au coulis de fruits rouges F	Fromage F		Fromage F	Quatre-quarts F	
	Fruit de saison F		Compote de fruits  F		
Semaine du 07 au 11 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Potage de légumes  F	Concombre à la bulgare  F		Salade de pâtes aux petits légumes E	Pâté de campagne F
	Chipolatas F	Colombo de volaille F		Quiche aux brocolis S	Steak haché S
	Pommes de terre rissolées S	Haricots beurre S		Salade verte F	Pâtes au beurre E
Petits suisses aromatisés F	Fromage F	Fromage  F		Fromage  F	
	Salade de fruits frais F		Fruit de saison F	Moelleux au chocolat F	



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



# Menus du restaurant scolaire de Précigné

Du 14 mars au 08 avril 2022



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 14 au 18 mars	Carottes râpées vinaigrette F Emincé de dinde au curry S Petits pois   S Fromage blanc au sucre F	Salade verte au fromage et croûtons F Lentilles à la crème  E F Quinoa E Compote de fruits et biscuit E F		<b>Repas à thème Saint Patrick</b>	Consommé parisienne (consommé de volaille, poireaux, pommes de terre) E F Dos de poisson sauce beurre blanc S Semoule  E Fromage F Fruit de saison F
Semaine du 21 au 25 mars	Salade de pâtes à l'emmental  F E Sauté de bœuf bourguignon F Haricots beurre persillés S Poire sauce chocolat E	Potage de légumes F Jambon grillé F Purée de pommes de terre F Fromage  F Clafoutis aux pommes F		Œuf dur mayonnaise F Tarte aux carottes  S F et Boursin F Crème dessert et biscuit E	Macédoine de légumes S Fricassée de poisson aux épices S Boulgour et sa sauce E Fromage  F E Compote de fruits
Semaine du 28 mars au 1 <sup>er</sup> avril	Salade de radis F Œufs durs béchamel F Pâtes E Fromage  F E Compote de fruits	Salade de riz niçoise F E Cuisse de poulet aux herbes F Petits pois  S Fromage blanc au coulis de fruits rouges F E		Concombre à la crème F Emincé de porc basquaise F Riz  E F Fromage F Fruit de saison F	Carottes râpées vinaigrette  F Dos de poisson aux herbes F S Haricots verts S Moelleux au chocolat F E
Semaine du 04 au 08 avril	Tomates à l'emmental F Sauté de dinde à la paysanne F Semoule  E Salade de fruits frais F	Salade de crudités F Filet de poisson meunière sauce tomate F S Mélange de choux F Petits suisses aromatisés F		Salade de maïs, croûtons et fromage F E Pâtes E à la bolognaise de lentilles F E F Fromage F Fruit de saison  F	<b>Repas de Printemps</b>



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*

*Jeudi 17 mars 2022*

*Repas à thème*



# *Irlande*



*Salade au saumon fumé, crevettes  
et carottes râpées*

☆☆☆

*Cottage pie*

*(bœuf, purée de pommes de terre, cheddar et oignons)*

*Salade verte*

☆☆☆

*Fromage*

☆☆☆

*Chocolate cake*





*Restaurant scolaire de Précigné*

*Vendredi 08 avril 2022*

*Repas à thème*

*Pâques*

*Salade verte, lardons, croûtons et tomates*

☆☆☆

*Sauté de canard*

*Pommes de terre rissolées*

☆☆☆

*Fromage*

☆☆☆

*Gâteau de Pâques au chocolat*



# Menus du restaurant scolaire de Précigné

Du 25 avril au 06 mai 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 25 avril au 29 avril	Salade de pâtes	Radis beurre		Betteraves à l'emmental	Concombre à la crème
	Steak haché de veau	Gratin de pommes de terre au poisson		Tortilla	Sauté de bœuf en goulasch
	Haricots verts	Salade verte		Frites	Poêlée de légumes
	Entremets	Petit suisse		Fromage	Flan pâtissier (lait BIO)
		Salade de fruits frais		Corbeille de fruits	
Semaine du 02 au 06 mai	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Chou rouge vinaigrette	Salade verte et maïs		Concombre au fromage blanc	Salade de crudités
	Steak haché sauce tomate	Dos de cabillaud sauce ciboulette		Emincé de porc au curcuma	Quiche aux épinards
	Petits pois	Blé		Chou-fleur béchamel	et chèvre
Petit suisse	Fromage	Crème dessert		Semoule au lait au caramel	
Fruit de saison	Compote de pommes				

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

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