



Menus du restaurant scolaire de Précigné

Du 02 au 20 janvier 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
<i>Semaine du 02 au 06 janvier</i>	Fermé 	Potage de légumes F Steak haché sauce tomate S  Coquillettes AB E  Compote de fruits E		Betteraves vinaigrette et fromage AB F  Œufs à la florentine F Epinards béchamel S Galette des rois S 	Saucisson sec F Filet de lieu sauce hollandaise S Carottes AB F  Fromage F Flan nappé au caramel F
<i>Semaine du 09 au 13 janvier</i>	Potage de légumes AB F  Lasagnes à la bolognaise S E  Salade verte F Poire au chocolat E	Salade de riz E F Cœur de merlu aux épices F Duo de légumes AB F  Yaourt aromatisé F 		Salade de haricots verts F E Couscous végétarien (pois chiches et légumes) F E Semoule AB E  Fromage F Compote pomme-poire E	Carottes râpées vinaigrette AB F  Emincé de porc aux herbes F  Pommes noisettes S Fromage blanc et coulis de fruits rouges F 
<i>Semaine du 16 au 20 janvier</i>	Lundi – Repas végétarien  Potage cultivateur F Bolognaise de lentilles E Pâtes AB E  Fromage F  Fruit de saison F	Mardi Salade de blé E F Escalope de dinde viennoise F  Haricots verts AB S  Semoule au lait F E		Jeudi Nouvel an chinois 	Vendredi Salade verte, emmental, œuf dur et jambon F Filet de poisson meunière S Carottes sautées AB F  Fromage F Compote de fruits E 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

Restaurant scolaire
de Précigné

Jeudi 19 janvier 2023

REPAS A THÈME
NOUVEL AN CHINOIS

Nem

Sauté de volaille aigre douce



Riz parfumé 

Tomme noire

Beignet aux pommes





Menus du restaurant scolaire de Précigné

Du 23 janvier au 10 février 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 23 au 27 janvier	Potage de légumes	Pizza reine		Œuf mayonnaise	Betteraves vinaigrette
	Pilons de poulet aux herbes	Emincé de porc		Gratin de pâtes	Cœur de merlu à l'oseille
	Purée de pommes de terre	Haricots verts		au fromage	Fondue de poireaux
	Yaourt au choix	Fromage		Petit suisse	Riz au lait à la vanille
		Fruit de saison		Compote de fruits	
Semaine du 30 janvier au 03 février	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Chandeleur	Vendredi – Repas végétarien
	Maquereau à la moutarde	Salade de crudités		Céleri râpé et edam	Potage poireaux-pommes de terre
	Steak haché de veau	Sauté de dinde		Chipolatas	Tarte provençale
	Frites	Riz		Petits pois	Salade verte
	Petit suisse	Fromage		Crêpe au chocolat	Fromage
Salade de fruits frais	Entremets			Compote de fruits et biscuit	
Semaine du 06 au 10 février	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Rillettes	Taboulé		Carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes
	Colin à la nantaise	Dahl de lentilles		Boulettes de bœuf au paprika	Pâtes à la carbonara
	Gratin de brocolis	et patate douce		Haricots verts persillés	Salade verte
Compote de fruits	Fromage		Yaourt aromatisé	Fromage	
	Gâteau au yaourt			Entremets au chocolat	



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



Menus du restaurant scolaire de Précigné

Du 28 février au 17 mars 2023



	Lundi – Repas végétarien 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 28 février au 04 mars	Betteraves à la mimolette  F E	Salade de pommes de terre F		Rillettes de poisson F	Potage à la citrouille F
	Chili sin carne (haricots rouges, maïs et poivron) E	Cœur de merlu beurre blanc S		Emincé de bœuf texane  F	Gratin de macaronis aux lardons F E
	Riz E	 Carottes  F		 Poêlée de légumes S	Salade verte  F
	Compote de fruits F E	Fromage F		 Fromage blanc au coulis de fruits rouges F	Quatre-quarts F
	Fruit de saison F				
Semaine du 07 au 11 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Potage de légumes  F	Œufs à la mayonnaise  F		Salade de pâtes aux petits légumes F E	Pâté de campagne F
	Chipolatas F	Colombo de volaille  F		Quiche aux brocolis  F	Steak haché  S
	Pommes de terre rissolées S	Haricots beurre S		Salade verte F 	Pâtes au beurre E
	Petits suisses aromatisés F	Salade de fruits frais F		Fromage  F	Fromage  F
			Fruit de saison F	Moelleux au chocolat F E	
Semaine du 13 au 17 mars	Lundi	Mardi – Repas végétarien 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Consommé parisienne (consommé de volaille, poireaux, pommes de terre) E F	Salade verte, fromage, maïs et croûtons F E E		Salade de pâtes à l'emmental  F E	Carottes râpées vinaigrette F
	Blanquette de poisson S	Lentilles à la crème  F		Paupiette de veau F	Emincé de dinde au curry  F
	Semoule  E	Quinoa E		Haricots beurre persillés S	Petits pois  S
	Fromage F	Fromage F		Poire sauce chocolat E	Fromage blanc au sucre F
	Fruit de saison F	Compote de fruits et biscuit F E 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



Menus du restaurant scolaire de Précigné

Du 20 mars au 14 avril 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 20 au 24 mars	Repas de Printemps				
		Potage de légumes F Jambon grillé F Semoule E Fromage  F Entremets F		Œuf dur mayonnaise F Tarte aux carottes  F et Boursin F Crème dessert et biscuit E	Macédoine de légumes S Hachis Parmentier  F S Salade verte F Yaourt aromatisé  F
Semaine du 27 au 31 mars	Lundi – Repas végétarien				
	Salade de radis F Œufs durs béchamel F Pâtes E Fromage  F Compote de fruits E	Maquereaux à la tomate E Cuisse de poulet aux herbes  F Petits pois  S Fromage blanc au coulis de fruits rouges F E		Carottes râpées vinaigrette  F Emincé de porc basquaise  F Riz  E Fromage F Fruit de saison F	Concombre à la crème  F Paupiette de poisson F S Haricots verts S Moelleux au citron F E
Semaine du 03 au 07 avril	Lundi				
	Tomates à l'emmental F Emincé de porc  F Semoule  E Salade de fruits frais F	Salade de riz  F E Filet de poisson meunière sauce tomate F S Mélange de choux F Petits suisses aromatisés F		Jeudi – Repas végétarien	
Semaine du 10 au 14 avril	Lundi				
	Férié 	Chou rouge vinaigrette F Steak haché sauce tomate  S Petits pois  S Petit suisse  F Fruit de saison F		Salade de crudités F Quiche aux épinards F et chèvre S Semoule au lait au caramel  F	Vendredi – Repas végétarien Salade de maïs, croûtons et fromage F E Pâtes F à la bolognaise de lentilles F F Fromage F Fruit de saison  F
Semaine du 10 au 14 avril	Lundi				
		Chou rouge vinaigrette F Steak haché sauce tomate  S Petits pois  S Petit suisse  F Fruit de saison F		Salade de crudités F Quiche aux épinards F et chèvre S Semoule au lait au caramel  F	Rillettes F Paupiette de saumon S Blé E Fromage  F Compote de pommes E



Viandes françaises



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



Lundi 20 mars 2023

Repas du Printemps

Salade croquante

(quinoa, carottes, concombre, radis)

Cœur de merlu

sauce provençale

Printanière de légumes

Fromage frais 

Tiramisu



Restaurant scolaire de Précigné

Jeudi 06 avril 2023

Repas à thème

Pâques

*Terrine de poisson
crème ciboulette*

☆☆☆

Parmentier de canard

Salade verte 

☆☆☆

Saint Nectaire 

☆☆☆

Tarte au chocolat





Menus du restaurant scolaire de Précigné

Du 1^{er} au 05 mai 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 1 ^{er} au 05 mai	Férié	Salade de pâtes  F E		Radis beurre F	Betteraves à l'emmental  F
		Steak haché de veau  S		Gratin de pommes de terre au poisson F S	Tortilla F
		Haricots verts S		Salade verte F	Frites S
		Entremets F FE		Petit suisse  F	Fromage F
				Salade de fruits frais F	Corbeille de fruits F

 Plat fait maison

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
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



Viandes françaises