




















Menus du restaurant scolaire de Précigné

Du 08 au 26 janvier 2024




Semaine du 08 au 12 janvier	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Potage de légumes F	Salade de riz  F		Betteraves vinaigrette et fromage  F	Saucisson sec F
	Steak haché sauce tomate  S	Sauté de porc  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		Fromage Flan nappé au caramel E	Moelleux au chocolat F	
	Entremets F				
Semaine du 15 au 19 janvier	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage cultivateur F	Salade de blé E		Repas à thème Galettes party 	Salade verte, emmental, œuf dur et jambon F
	Bolognaise de lentilles E	Escalope de dinde viennoise  F			Filet de poisson meunière S
	Pâtes  E	Petits pois  S			Carottes sautées  F
Fromage F	Semoule au lait F		Fromage F		
Fruit de saison F				Compote de fruits F	
Semaine du 22 au 26 janvier	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage de légumes  F	Œuf mayonnaise F		Pizza reine S	Betteraves vinaigrette  F
	Pilons de poulet aux herbes F	Riz cantonais sans viande F		Emincé de porc F	Cœur de merlu à l'oseille S
	Purée de pommes de terre F	Petit suisse  F		Haricots verts  S	Fondue de poireaux S
Yaourt au choix F	Compote de fruits E		Fromage 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 : La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

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

   Viandes françaises

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



Restaurant scolaire de Précigné

Galettes Party

Jeudi 18 janvier 2024



Crudités

Galette jambon fromage

























Salade verte

Fromage

Galette des rois

Restauval



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi – Chandeleur
Semaine du 29 janvier au 02 février	Rillettes de thon E	Salade de crudités F		Potage poireaux-pommes de terre F	Céleri râpé et edam F
	Steak haché de veau  S	Sauté de dinde  F		Tarte provençale F S	Chipolatas F
	Frites S	Riz  S		Salade verte F	Petits pois  S
	Petit suisse  F	 Fromage F		Fromage F	Crêpe au chocolat  S
	Salade de fruits frais F	Entremets F		Compote de fruits et biscuit  E	
Semaine du 05 au 09 février	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Rillettes F	Taboulé E		Carottes râpées vinaigrette F	Potage de légumes F
	Colin à la nantaise S	Dahl de lentilles F		Boulettes de viande au paprika  S	Pâtes à la carbonara  E F
	Gratin de brocolis  S	et patate douce E		Haricots verts persillés F	Salade verte F
Compote de fruits E	Fromage F		Yaourt aromatisé  F	Fromage F	
	Gâteau au yaourt E			Entremets au chocolat E	
Semaine du 12 au 16 février	Lundi – Repas végétarien	Mardi – Mardi gras	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves à la mimolette F E	Potage à la citrouille F		Rillettes de poisson F	Salade de pommes de terre F
	Chili sin carne (haricots rouges, maïs et poivron) E	Gratin de légumes aux lardons F E		Emincé de bœuf à la texane  F	Cœur de merlu beurre blanc S
	Riz E	Salade verte  F		Poêlée de légumes S	Carottes  F
Compote de fruits F E	Beignet au chocolat S		Fromage blanc  F	Fromage F	
			au coulis de fruits rouges F	Fruit de saison F	
Semaine du 19 au 23 février	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Potage de légumes  F	Œufs à la mayonnaise  F		Salade de pâtes aux petits légumes E F	Repas à thème Semaine de l'agriculture 
	 Chipolatas F	Colombo de volaille  F		Quiche aux brocolis S F	
	Blé E	Haricots beurre S		Salade verte F	
	Petits suisses aromatisés F	Salade de fruits frais F		Fromage  F	
			Fruit de saison F		



Restaurant scolaire de Précigné

Semaine de l'agriculture

Vendredi 23 février 2024

Soupe de légumes

Rôti de porc



Pommes de terre vapeur

Fromage

Fromage blanc et miel














Restauval





Menus du restaurant scolaire de Précigné

Du 11 au 22 mars 2024



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 11 au 15 mars	Consommé parisienne (consommé de volaille, poireaux, pommes de terre)	Salade verte, fromage, maïs et croûtons		Repas à thème Fête Holi- Inde 	Concombre à la crème
	Blanquette de poisson	Lentilles à la crème 			Emincé de dinde au paprika 
	Purée de brocolis 	Quinoa			Petits pois 
	Fromage	Fromage			Fromage blanc au sucre
	Fruit de saison 	Compote de fruits et biscuit			
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 18 au 22 mars	Salade de crudités	Potage de légumes		Salade de pommes de terre	Macédoine de légumes
	Filet de poisson	Jambon grillé		Tarte aux carottes 	Hachis Parmentier 
	Epinards et riz 	Pâtes		et Boursin	Salade verte
	Fromage	Fromage 		Crème dessert et biscuit	Yaourt aromatisé 
	Compote de fruits	Entremets 			

 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

Fête Holi

Jeudi 15 mars 2024

Raita de carottes

Curry de porc



Riz

Fromage

Lassi à la banane





















Restauval



Menus du restaurant scolaire de Précigné

Du 25 mars au 19 avril 2024



	Lundi– Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 25 au 29 mars	Salade de radis F	Maquereaux à la tomate E		Repas à thème Chasse aux œufs 	Concombre à la crème  F
	Œufs durs béchamel F	Rôti de porc  F			Paupiette de poisson F
	Pâtes E	Carottes Vichy  S			Pommes de terre vapeur F
	Fromage F	Fromage blanc au coulis de fruits rouges F			Fruit de saison F
	Compote de fruits E				
Semaine du 1 ^{er} au 05 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi– Repas végétarien
	Férial 	Salade de riz  F		Carottes râpées vinaigrette  F	Salade de maïs, croûtons et fromage F
		Filet de poisson meunière sauce tomate F		Emincé de porc basquaise  F	Pâtes E
		Mélange de choux F		Riz  E	à la bolognaise de lentilles F
		Petits suisses aromatisés F		Fromage F	Fromage F
			Fruit de saison F	Flan aux pruneaux F	
Semaine du 08 au 12 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Tomates à l'emmental F	Chou rouge vinaigrette F		Salade de crudités F	Rillettes F
	Emincé de porc  F	Steak haché sauce tomate  S		Quiche aux épinards et chèvre F	Paupiette de saumon S
	Céréales gourmandes  E	Petits pois  S		Semoule au lait au caramel F	Blé E
	Salade de fruits frais F	Fromage  F			Fromage  F
	Mousse au chocolat F			Compote de pommes E	
Semaine du 15 au 19 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Salade de riz  F	Radis beurre F		Salade de pâtes  F	Betteraves à l'emmental F
	Escalope de volaille milanaise  F	Gratin de pommes de terre au poisson F		Steak haché de veau  S	Tortilla F
	Gratin de légumes F	Salade verte F		Haricots verts S	Frites S
	Compote de fruits E	Petit suisse  F		Entremets FE	Fromage F
	Cake F			Corbeille de fruits F	



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

Chasse aux œufs

Jeudi 28 mars 2024

Œuf mimosa

Blanquette de dinde



Printanière de légumes

Fromage

Moelleux au chocolat

Restauval