

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 04 au 08 janvier	Potage de légumes Egrené de bœuf à la tomate Coquillettes Fromage Corbeille de fruits	Endives et lardons Salade de champignons Emincé de dinde au curry Chou-fleur à la béchamel Fromage Galette des rois à la framipane ou aux pommes	Salade verte, jambon et emmental Rôti de porc Petits pois Fromage Crème au caramel	Carottes râpées vinaigrette Salade verte au surimi Filet de poisson du jour et citron Gratin de potiron Cantal Semoule au lait au caramel Semoule au lait au chocolat	Betteraves mimosa Salade de haricots verts mimosa Gratin de pommes de terre au fromage Salade verte Fromage blanc Corbeille de fruits
Semaine du 11 au 15 janvier	Rillettes Saucisson sec Sautés de dinde à la paysanne Tortis Morbier Pomme / Poire	Potage cultivateur Gratin de haricots blancs et carottes Yaourt Maurice Kiwi / Orange	Taboulé (semoule) Filet de colin aux herbes Haricots beurre Fromage Crème au chocolat	Repas à thème Médiéval 	Salade coleslaw* Salade de saison Steak haché Riz Pont l'Evêque Corbeille de fruits
Semaine du 18 au 22 janvier	Potage de légumes Tarte au Sainte Maure de Touraine Salade verte Fromage blanc Corbeille de fruits	Salade verte au maïs Salade de crudités Poulet rôti Frites Fromage de ferme locale Yaourt au choix	Sardines et beurre Escalope de volaille Gratin de brocolis Fromage Banane sauce chocolat	Céleri rémoulade Radis noir rémoulade Rôti de porc au paprika Purée de légumes Bleu d'Auvergne Fromage blanc sucré Fromage blanc au miel	Salade de riz Salade de pommes de terre Poisson du jour sauce hollandaise Epinards Camembert Corbeille de fruits
Semaine du 25 au 29 janvier	Potage Esaü (lentilles) Filet de dinde rôti Carottes Saint Nectaire Corbeille de fruits	Chou blanc au curry Salade verte aux croûtons Pâtes à la bolognaise de lentilles Tomme de Savoie Mousse au caramel Ile flottante	Feuilleté au fromage Emincé de bœuf sauce normande Haricots verts Yaourt Maurice Corbeille de fruits	Salade d'endives aux noix Salade au thon Sauté de porc Semoule parfumée Brie Compote de pommes	Salade de crudités au choix Filet de lieu noir frais Dugliéré Chou-fleur à la béchamel Sainte Maure de Touraine Entremets à la vanille (lait) Entremets au caramel (lait)

* Salade coleslaw : carottes et chou blanc râpés, mayonnaise
 Viandes françaises
 A.O.P.
 Label rouge

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

	Lundi	Mardi - Chandeleur	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Repas végétarien
Semaine du 1^{er} au 05 février	<p>Bouillon de tomate vermicelle</p> <p>Sauté de poulet</p> <p>Riz</p> <p>Fromage blanc Maurice</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Pomelos au sucre roux</p> <p>Emincé de bœuf aux épices</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage local</p> <p>Crêpe au chocolat</p> <p>Crêpe à la chantilly</p>	<p>Pâtes au surimi</p> <p>Sauté de porc aux quatre épices</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Chèvre</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Mâche et croûtons</p> <p>Céleri au curry</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Haricots blancs</p> <p>Cantal</p> <p>Compote de fruits au choix</p>	<p>Taboulé libanais</p> <p>Salade de pâtes</p> <p>Œufs gratinés</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Fromage</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>
Semaine du 08 au 12 février	<p>Salade verte et croûtons</p> <p>Salade verte au thon</p> <p>Steak haché sauce échalote</p> <p>Haricots verts</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Moelleux au chocolat</p> <p>Pain perdu</p>	<p>Carottes râpées au citron</p> <p>Endives aux noix</p> <p>Quiche au Saint Nectaire</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Salade de crudités</p> <p>Longe de porc rôtie au jus</p> <p>Frites</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt aux fruits au choix</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Salade de pâtes</p> <p>Poisson frais au pistou</p> <p>Brocolis à la béchamel</p> <p>Camembert</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Repas à thème</p> <p>Nouvel an chinois</p> <p>豬</p>
Semaine du 15 au 19 février	<p>Chou blanc aux raisins</p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Haricots blancs</p> <p>Fromage</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fromage blanc à la framboise</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Gratin de poisson et ses légumes</p> <p>Mimolette</p> <p>Beignet</p>	<p>Salade cocktail *</p> <p>Rôti de porc charcutière</p> <p>Chou-fleur</p> <p>Yaourt</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Salade de mâche aux larçons</p> <p>Mâche au surimi</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Quatre-quarts</p> <p>Moelleux au chocolat</p>	<p>Salade de chou rouge</p> <p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Tajine végétarien (pois chiches et légumes)</p> <p>Semoule</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Salade de fruits frais</p>
Semaine du 22 au 26 février	<p>Soupe de légumes</p> <p>Sauté de porc au paprika</p> <p>Coquillettes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de carottes et maïs</p> <p>Emincé de volaille sauce poulette</p> <p>Haricots verts</p> <p>Edam</p> <p>Fian pâtissier (lait)</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Omelette</p> <p>Frites</p> <p>Fromage</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Saucisson sec</p> <p>Brandade de poisson frais</p> <p>Salade verte</p> <p>Petit suisse</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Pizza garnie</p> <p>Emincé de bœuf à la texane</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage</p> <p>Ananas</p>

Produit issu de l'agriculture biologique

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

Choix des maternelles soulignées

A.O.P.

Label rouge

Viandes françaises

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

Choix des maternelles soulignées

A.O.P.

Label rouge

Viandes françaises

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

	Lundi - Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1^{er} au 05 mars Centre de loisirs	Velouté Dubarry (chou-fleur) Chill sin carne (haricots rouges, poivrons et tomates) RIZ Sainte Maure de Touraine Corbeille de fruits	Carottes à la corlandre Endives à l'emmental Tajine de poulet Légumes couscous Yaourt Gâteau au yaourt Cake au citron	Salade de crudités Bœuf au paprika Duo de légumes Fromage Clafoutis	Tarte au fromage Quiche lorraine Œufs brouillés Salade verte Fromage Compote de pommes Compote pomme-cassis	Potage Saint Germain (pois cassés) Filet de poisson frais à l'américaine Brocolis béchamel Fromage Corbeille de fruits
Semaine du 08 au 12 mars	Salade de pâtes Taboulé Blanquette de poisson aux épices Carottes vichy Fromage blanc Corbeille de fruits	Pizza au fromage Pizza du Chef Pignons de poulet Petits pois Fromage Banane sauce chocolat Poire au caramel beurre salé	Salade de crudités Sauté de bœuf sauce tomate Haricots verts Fromage Fian pâtissier	Salade d'avocat Fenouil en salade Mijoté de lentilles et patate douce Fromage local Corbeille de fruits	Rillettes de poisson Rillettes de sardines Sauté de dinde aux champignons Carottes sautées Emmental Fondant aux pommes
Semaine du 15 au 19 mars	Radis beurre Salade de champignons Parmentier de lentilles corail Salade verte Fromage blanc Corbeille de fruits	Repas à thème Saint Patrick	Chou rouge vinaigrette Sauté de dinde au curry Pâtes Fromage Yaourt aux fruits	Salade western* Courgettes râpées marinées Rôti de porc Carottes sautées Morbier Fondant au chocolat Chou à la crème à la vanille	Œuf sauce tomate Jambon macédoine Filet de poisson frais au citron Céréales gourmandes Fromage Corbeille de fruits
Semaine du 22 au 26 mars	Pâté de campagne Saucisson à l'ail Poulet à la catalane Purée de légumes Fromage Salade de fruits frais Banane	Concombre vinaigrette Radis noir rémoulade Emincé de bœuf Coquillettes Comté Compote de fruits au choix	Salade de mâche aux crevettes Sauté de porc Duo carottes-pommes de terre Fromage Mousse au chocolat	Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise) Chou blanc vinaigrette Quiche provençale Salade verte Camembert Crème dessert au caramel (lait) Crème dessert à la vanille (lait)	Salade de crudités au choix Filet de colin sauce hollandaise Riz Yaourt Fruit de saison

* Salade western : salade mêlée, tomates, poivron, maïs et persil
 Viandes françaises A.O.P. La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

Produit issu de l'agriculture biologique
 Choix des maternelles solumiées

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 29 mars au 02 avril	Betteraves mimosa Haricots verts mimosa Gratin de pâtes à la tomate Brie Compote de fruits	Quiche lorraine Feuilleté saucisse Lieu noir au basilic Courgettes sautées Fromage blanc Corbeille de fruits	Salade de crudités Emincé de volaille au curry Patate douce Fromage Yaourt	Repas à thème Printemps o ~ o	Salade de pâtes Salade de pommes de terre Poulet rôti aux herbes Carottes persillées Fromage local Corbeille de fruits
Semaine du 05 au 09 avril	Fénéti	Légumes à la grecque Céleri au curry Sauté de dinde au jus Semoule Emmental Entremets (lait)	Concombre à la crème Sauté de porc charcutière Coquillettes Fromage Compote de fruits	Jeudi – Repas végétarien Salade composée au choix Œufs à la florentine Epinards Fromage Tarte aux pommes Tarte aux fruits	Tarte au fromage Feuilleté au fromage Sauté de bœuf aux herbes Ratatouille Fromage blanc Corbeille de fruits
Semaine du 12 au 16 avril	Salade verte au thon Chou-fleur vinaigrette Escalope de dinde sauce tomate Quinoa Fromage blanc Salade de fruits frais / Orange	Mardi Taboulé Salade de riz Sauté de bœuf au paprika Carottes Vichy Fromage Corbeille de fruits	Salade de tomates Poulet rôti Frites Fromage local Yaourt aromatisé	Repas à thème Provence	Œuf sauce tomate Œuf mayonnaise Pizza Margherita Salade verte Fromage Corbeille de fruits
Semaine du 19 au 23 avril	Salade de crudités Salade de tomates Pâtes au jambon Tomme de Savoie Crème caramel (lait) Crème au chocolat (lait)	Mardi – Repas végétarien Concombre vinaigrette Courgettes râpées marinées Quiche aux légumes Salade verte Fromage Corbeille de fruits	Salade de tomates à l'échalote Sauté de veau au curry Riz Fromage Fromage blanc aux fruits	Jeudi Rouleau de jambon macédoine Salade de fenouil Rôti de porc à la moutarde Pommes de terre vapeur Yaourt Corbeille de fruits	Vendredi Radis beurre Salade verte aux croûtons Filet de poisson frais au beurre de sauge Gratin de courgettes Livarot Gâteau au yaourt Marbré

Menus du restaurant scolaire de Savonnières

Du 26 avril au 07 mai 2021 Restauval

	Lundi – Repas végétarien			Mardi			Mercredi			Jeudi			Vendredi		
Semaine du 26 au 30 avril Centre de loisirs	Tomates milmosa	Chou blanc vinaigrette	Taboulé (semoule)	Salade de crudités	Carottes râpées vinaigrette	Salade de crudités	Filet de lieu frais sauce citron	Rôti de porc aux herbes	Purée de légumes	Camembert	Compote de fruits				
	Lasagnes aux légumes	Chipolatas	Emincé de dinde au curry	Haricots verts	Poêlée printanière	Riz pilaf	Fromage local								
	Salade verte	Haricots verts	Fromage blanc	Fromage	Fruit de saison	Fromage blanc	Fromage blanc au sucre								
	Fromage	Pain perdu	Salade espagnole (tomates, poivron et jambon)												
Semaine du 03 au 07 mai Centre de loisirs	Corbeille de fruits	Chou rouge vinaigrette	Poulet rôti au jus	Steak haché sauce tomate	Salade de crudités	Meilleux au chocolat									
		Emincé de porc au curcuma	Haricots verts	Frites	Meilleux au chocolat										
		Purée de légumes	Fromage	Fromage blanc	Meilleux au chocolat										
		Yaourt aromatisé	Riz au lait à la vanille	Salade de fruits frais	Meilleux au chocolat										
Lundi			Mardi			Mercredi			Jeudi			Vendredi – Repas végétarien			
Concombre à la menthe	Chou rouge vinaigrette	Salade espagnole (tomates, poivron et jambon)	Salade espagnole (tomates, poivron et jambon)	Salade espagnole (tomates, poivron et jambon)	Salade espagnole (tomates, poivron et jambon)	Salade espagnole (tomates, poivron et jambon)	Salade espagnole (tomates, poivron et jambon)	Salade espagnole (tomates, poivron et jambon)	Salade espagnole (tomates, poivron et jambon)	Salade espagnole (tomates, poivron et jambon)	Salade espagnole (tomates, poivron et jambon)	Salade espagnole (tomates, poivron et jambon)	Salade espagnole (tomates, poivron et jambon)	Salade espagnole (tomates, poivron et jambon)	
Merlu sauce ciboulette	Emincé de porc au curcuma	Poulet rôti au jus	Poulet rôti au jus	Poulet rôti au jus	Poulet rôti au jus	Poulet rôti au jus	Poulet rôti au jus	Poulet rôti au jus	Poulet rôti au jus	Poulet rôti au jus	Poulet rôti au jus	Poulet rôti au jus	Poulet rôti au jus	Poulet rôti au jus	
Semoule	Purée de légumes	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts	
Chèvre	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
Corbeille de fruits	Yaourt aromatisé	Riz au lait à la vanille	Riz au lait à la vanille	Riz au lait à la vanille	Riz au lait à la vanille	Riz au lait à la vanille	Riz au lait à la vanille	Riz au lait à la vanille	Riz au lait à la vanille	Riz au lait à la vanille	Riz au lait à la vanille	Riz au lait à la vanille	Riz au lait à la vanille	Riz au lait à la vanille	