



Menus du restaurant scolaire de Villefranche sur Cher

Du 23 janvier au 10 février 2023



Semaine du 23 au 27 janvier	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Terrine de poisson Blanquette de veau Semoule Fromage Pomme	Nouvel an chinois 	Feuilleté au fromage Rôti de porc aux champignons Carottes Yaourt Salade de fruits frais	Salade de haricots blancs Macaronis aux légumes et emmental Fromage Compote de fruits	Céleri râpé Emincé de volaille à la crème Fondue de poireaux Camembert Gâteau au chocolat
Semaine du 30 janvier au 03 février	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Chandeleur	Vendredi – Repas végétarien
	Potage de légumes Haut de cuisse de poulet rôti Pâtes Fromage blanc Corbeille de fruits	Salade de riz Emincé de porc au paprika Gratin de chou-fleur Fromage Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Crudités du jour Pizza jambon-fromage Salade verte Fromage Compote de fruits	Potage poireaux-pommes de terre Colin beurre citronné Haricots beurre Camembert Crêpe	Carottes râpées vinaigrette Lasagnes aux légumes et fromage râpé Salade verte Fromage Ananas
Semaine du 06 au 10 février	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade de pâtes Filet de poisson sauce citron Epinards Fromage Compote de fruits	Crudités au maïs Filet de dinde laqué Brocolis Fromage Tarte aux pommes	Taboulé Steak haché sauce tomate Petits pois Fromage Corbeille de fruits	Salade de lentilles Tarte aux carottes et cantadou Petit suisse Corbeille de fruits	Céleri rémoulade Sauté de porc au curry Pommes de terre sautées Fromage Crème dessert au chocolat



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 Villefranche sur Cher

Mardi 24 janvier 2023

REPAS A THÈME
NOUVEL AN CHINOIS

Nems

Bœuf sauté à l'aigre douce



Riz parfumé 

Fromage

Clafoutis aux litchis





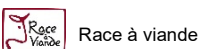
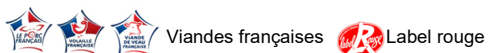
Menus du restaurant scolaire de Villefranche sur Cher

Du 13 au 24 février 2023



Semaine du 13 au 17 février Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Potage de légumes	Céleri au curry	Salade de crudités mimosa	Taboulé (semoule BIO)	Feuilleté au fromage
	Filet de poisson sauce crevettes	Sauté de porc au miel	Tarte aux légumes et parmesan	Escalope de dinde grillée, coulis de tomate	Steak haché
	Blé	Haricots verts	Salade verte	Purée de panais	Printanière de légumes
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt
Semaine du 20 au 24 février Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Salade de crudités	Soupe de légumes	Salade périgourdine (noix)	Saucisson sec	Chou blanc mimosa
	Blanquette de volaille	Rôti de bœuf au jus	Paupiette de veau sauce tomate	Brandade de poisson	Pizza aux légumes
	Légumes du pot	Brocolis	Petits pois	Salade verte	Salade verte
	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Fromage blanc au coulis	Beignet de Mardi gras	Fruit de saison	Orange sanguine	Entremets au lait

Légende : F : Frais / S : Surgelé / E : Epicerie



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

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

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

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



Menus du restaurant scolaire de Villefranche sur Cher

Du 27 février au 17 mars 2023



Semaine du 27 février au 03 mars	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Tarte au fromage Omelette aux pommes de terre Carottes braisées Fromage blanc Corbeille de fruits	Radis noir sauce cocktail Escalope de dinde Semoule Bûche de chèvre Liégeois	Salade de crudités Emincé de porc Haricots blancs Fromage Compote de pommes	Velouté Dubarry (chou-fleur) Spaghettis à la bolognaise Fromage Corbeille de fruits	Céleri rémoulade Filet de lieu au pistou Flan de légumes Fromage Gâteau au citron
Semaine du 06 au 10 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Rillettes de poisson Paëlla (riz BIO) Fromage Duo de fruits	Salade de blé et thon Lieu sauce à l'oseille Haricots verts persillés Fromage Crème dessert	Œuf sauce cocktail Emincé de volaille aux champignons Petits pois Fromage Corbeille de fruits	Salade de crudités Chipolatas grillées Carottes sautées Fromage Fondant au chocolat	Potage de légumes Quinoa et lentilles aux petits légumes Yaourt Corbeille de fruits
Semaine du 13 au 17 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Concombre à la crème Steak haché grillé Frites Petit suisse Corbeille de fruits	Repas à thème Brésil 	Carottes râpées vinaigrette Emincé de porc aux épices Pâtes Fromage Mousse au chocolat	Salade de pommes de terre Œufs sauce aurore Gratin de brocolis Fromage Yaourt aux fruits au choix	Pâté de campagne Emincé de dinde au curry Semoule aux fruits secs Fromage Salade de fruits frais



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 Villefranche sur Cher

Mardi 14 mars 2023



*Repas à thème
Brésil*



Salade brésilienne

☆☆☆



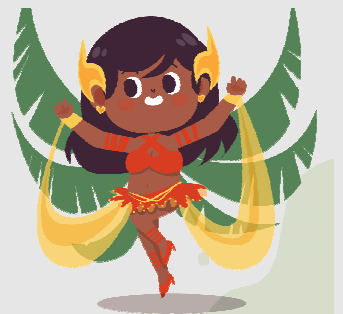
Sauté de poulet au citron vert



Riz blanc



☆☆☆



Fromage

☆☆☆



Moelleux ananas et noix de coco





Menus du restaurant scolaire de Villefranche sur Cher

Du 20 mars au 14 avril 2023



Semaine du 20 au 24 mars	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes râpées vinaigrette Cuisse de poulet grillée Pommes de terre vapeur Yaourt Compote de pommes	Betteraves vinaigrette Jambalaya de haricots rouges et légumes Fromage Flan pâtissier	Légumes à la croque Spaghettis à la bolognaise Fromage Yaourt au choix	Salade niçoise (riz BIO) Sauté de bœuf à la tomate Carottes Vichy Fromage local Salade de fruits frais	Rillettes Lieu noir au curry Semoule Fromage Corbeille de fruits
Semaine du 27 au 31 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Concombre à la crème Emincé de porc basquaise Haricots verts Fromage Entremets au chocolat	Feuilleté au fromage Pavé de poisson au basilic Carottes persillées Fromage Corbeille de fruits	Salade de céleri et pommes Fricassée de volaille Duo poireaux- pommes de terre Fromage Fromage blanc à la confiture	Carottes râpées aux raisins Sauté de veau à la tomate Frites Petit suisse Salade de fruits frais	Salade mêlée, croûtons et emmental Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule Petit suisse Compote pomme-poire
Semaine du 03 au 07 avril	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de crudités Chipolatas Haricots verts persillés Fromage Crème dessert à la vanille	Radis beurre Quiche provençale Salade verte Fromage Corbeille de fruits	Taboulé Escalope de volaille Céleri rave façon boulangère Fromage Yaourt aromatisé	Repas de Printemps 	Tomates aux cœurs de palmier Poisson à la crème de ciboulette Purée de carottes Fromage Corbeille de fruits
Semaine du 10 au 14 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Férié	Betteraves vinaigrette Steak haché grillé Pâtes Fromage Compote de fruits	Salade composée Bœuf mode Mousseline de légumes Fromage Gâteau au yaourt	Courgettes marinées Risotto aux légumes et lentilles Fromage Ananas	Pâté de campagne Filet de poisson à la tomate Semoule Yaourt Corbeille de fruits



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



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge



Label rouge

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

Restaurant scolaire de Villefranche sur Cher

Jeudi 06 avril 2023

Repas à thème

Printemps

Œuf mimosa

☆☆☆



Bœuf aux pruneaux



Pommes noisettes

☆☆☆

Fromage



☆☆☆










Surprise chocolatée

Restauval



Menus du restaurant scolaire de Villefranche sur Cher Du 1^{er} au 05 mai 2023



Semaine du 1 ^{er} au 05 mai	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Férié 	Betteraves vinaigrette Steak haché grillé  Pâtes  Fromage Compote de fruits	Salade de crudités Jambon grillé  Frites Fromage  Entremets	Feuilleté à la tomate Filet de poisson au beurre de sauge Epinards à la crème Emmental Fruit de saison 	Carottes râpées mimosa  Pizza aux fromages Salade verte Fromage blanc Salade de fruits frais



Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Viandes françaises



Poisson frais

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

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