



Menus du restaurant scolaire de Villefranche sur Cher

Du 23 janvier au 10 février 2023



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



Label rouge



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



	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien		Jeudi	Vendredi
Semaine du 13 au 17 février Centre de loisirs	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	
	Fruit de saison	Moelleux au chocolat	Semoule au lait à la vanille	Duo orange-pomelos	Fruit de saison	
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	
	Fromage blanc au coulis	Beignet de Mardi gras	Fruit de saison	Orange sanguine	Entremets au lait	

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

Viandes françaises Label rouge

Race à viande

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

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



Menus du restaurant scolaire de Villefranche sur Cher

Du 27 février au 17 mars 2023



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



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 20 au 24 mars	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
	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 mélée, croûtons et emmental Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule Petit suisse Compote pomme-poire
	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 	
Semaine du 03 au 07 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	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	
	Férié				



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  CERTIFIÉ
AGRICULTURE BILOGIQUE

★★★

Surprise chocolatée



 Restauval

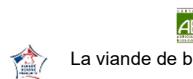


Menus du restaurant scolaire de Villefranche sur Cher

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	Salade de crudités Jambon grillé	Feuilleté à la tomate Filet de poisson au beurre de sauge	Carottes râpées mimosa Pizza aux fromages Epinards à la crème Salade verte
		Pâtes Fromage Compote de fruits	Frites Fromage Entremets	Emmental Fruit de saison	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 Internautes - 37210 Rochecorbon

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