

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
<i>Semaine du 08 au 12 janvier</i>	Potage de légumes Macédoine de légumes Steak haché sauce tomate Semoule Coquillettes Fromage Compote de fruits au choix	Salade de riz Salade de blé Cordon bleu Haricots verts Epinards Fromage Clémentines Pomme	Rémoulade de champignons Filet de colin sauce crustacés Brocolis et petits pois Fromage Semoule au lait au chocolat	Repas à thème Galettes Party 	Betteraves vinaigrette Poireaux mimosa Quiche au fromage Salade verte Petit suisse Orange Poire
<i>Semaine du 15 au 19 janvier</i>	Salade verte et maïs Concombre, tomates et cœurs de palmier Bœuf bourguignon Semoule Pâtes Fromage Ananas Mandarine	Mardi – Repas végétarien Chou rouge aux pommes Salade et emmental Tortilla à l'espagnole aux pommes de terre Carottes Fromage Yaourt Pot de crème framboise/litchi et madeleine	Mercredi Carottes râpées vinaigrette Chipolatas Purée de légumes Yaourt Fruit de saison	Jeudi Rillettes de sardines Rillettes de poisson Pilons de poulet Duo de légumes Brocolis persillés Fromage Gâteau au yaourt Gâteau aux pommes	Vendredi Velouté Dubarry (chou-fleur) Tomates à la fête Filet de lieu sauce dieppoise Boulgour Blé Fromage Compote multifruits Compote de pommes
<i>Semaine du 22 au 26 janvier</i>	Lundi Pâté de foie Saucisson à l'ail Blanquette de volaille Céréales gourmandes Riz Yaourt local Fruit de saison	Mardi Salade de pâtes Salade de blé au thon Dos de colin à l'oseille Fondue de poireaux Duo de légumes Fromage Fromage blanc au coulis de fruits rouges ou fruits exotiques	Mercredi Carottes râpées vinaigrette Boulettes de veau Pommes de terre grenailles Fromage Fruit de saison	Jeudi – Repas végétarien Salade de lentilles Salade de haricots rouge Lasagnes aux légumes Salade verte Fromage Crème dessert au chocolat Crème dessert à la vanille	Vendredi Céleri râpé Salade d'endives au bleu Cuisse de poulet au romarin Carottes sautées Haricots beurre Fromage Banane au chocolat Banane au caramel



Restaurant scolaire de Tigy



Galettes Party

Jeudi 11 janvier 2024

Chou-fleur, carottes,
mayonnaise et ciboulette

Galette bretonne

Salade verte

Fromage

Galette des rois

Restauval

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Chandeleur
Semaine du 29 janvier au 02 février	Velouté Dubarry (chou-fleur) Macédoine de légumes Boulettes de bœuf Riz basmati Flageolets Fromage Fruit de saison	Salade de lentilles Salade de blé Flan provençal à la féta Haricots verts persillés Légumes Fromage Compote de pommes Compote pomme - poire	Salade de crudités Chipolatas Coquillettes Fromage Gratin de fruits	Chou rouge aux lardons Salade du Chef Saumon parfumé à l'aneth Boullgour Pommes de terre vapeur Fromage Mousse au chocolat Mousse à la vanille	Radis beurre Salade verte et maïs Emincé de porc au curry Carottes et fèves Légumes couscous Fromage blanc Crêpe au sucre
Semaine du 05 au 09 février	Lundi - Repas végétarien Carottes râpées vinaigrette Pomelos Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule Blé Fromage Crème dessert à la vanille Crème dessert au caramel	Mardi Crudités au maïs Endives et jambon Rôti de porc au jus Gratin de brocolis Petits pois Petit suisse Flan pâtissier Flan pâtissier au chocolat	Mercredi Taboulé Steak haché sauce tomate Chou-fleur Fromage Fruit de saison	Jeudi Repas à thème Semaine de l'agriculture	Vendredi Pâtes au surimi Salade de riz Sauté de bœuf à la flamande Purée d'épinards Carottes Fromage Salade d'agrumes à la menthe Salade de fruits à la grenadine
Semaine du 12 au 16 février	Lundi – Repas végétarien Pizza au fromage Pizza Margherita Tortilla Salade verte Fromage blanc Fruit de saison	Mardi Céleri rémoulade Salade d'avocat Poisson du marché parfumé à l'aneth Haricots verts persillés Brocolis béchamel Fromage Beignet de Mardi gras au choix	Mercredi Salade de crudités Jambon grill Mogettes Fromage Compote de pommes	Jeudi Radis noir sauce cocktail Salade verte et croûtons Sauté de poulet Frites Riz Fromage Crème au chocolat Crème au caramel	Vendredi Potage de légumes Betteraves vinaigrette Coquillettes à la carbonara Fromage Fruit de saison
Semaine du 19 au 23 février	Lundi Salade composée Céleri branche en salade Pavé de merlu à l'oseille Boullgour Lentilles Fromage Compote de fruits Pomme au four	Mardi Salade Lapérouse * Salade western * Pilons de poulet Carottes sautées Petits pois Yaourt Fruit de saison	Mercredi Macédoine de légumes Paupiette de veau aux champignons frais Pommes de terre vapeur Fromage Fruit de saison	Jeudi – Repas végétarien Potage Dubarry(chou-fleur) Potage Saint Germain (pois cassés) Œufs durs sauce tomate Gratin de légumes Fromage Chou à la crème Quatre-quarts	Vendredi Salade de pâtes à l'italienne Salade de blé orientale Bœuf au paprika Haricots verts persillés Duo de légumes Fromage Banane sauce chocolat Poire au caramel beurre salé

* Salade Lapérouse : tomates, jambon, haricots verts

* Salade western : salade, tomates, poivron, maïs



Viandes françaises Choix des maternelles soulignés

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

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat maison



Restaurant scolaire de Tigy



Semaine de l'agriculture

Jeudi 08 février 2024

Velouté de courge à l'orange

Hachis Parmentier



Salade verte



Fromage

Far breton

Restauval

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 26 février au 1^{er} mars Centre de loisirs	Rillettes de thon	Salade folle à la mimolette	Salade de chou	Salade de haricots blancs	Potage de légumes
	Filet de poulet au romarin	Tarte au fromage de chèvre et épinards	Sauté de porc	Dos de lieu au pistou	Lasagnes à la bolognaise
	Pommes de terre rissolées	Carottes Vichy	Lentilles	Gratin de chou-fleur	Salade verte
	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage	Fromage
	Orange	Pot de crème spéculoos	Fromage blanc au miel	Salade de fruits frais	Corbeille de fruits
	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 mars Centre de loisirs	Potage de légumes	Céleri au curry	Salade de crudités	Salade de boulgour aux petits pois	Radis beurre
	Blanquette de la mer	Saucisse	Raviolis aux légumes	Filet de poisson au citron	Hachis Parmentier
	Riz	Haricots verts	Salade verte	Purée d'épinards	Salade verte
	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruit de saison	Tarte au chocolat	Flan nappé au caramel	Fruit de saison	Compote de fruits

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 11 au 15 mars	<p>Salade de crudités Salade d'avocat</p> <p>Chipolatas</p> <p>Purée de pommes de terre Pommes de terre vapeur </p> <p>Petit suisse </p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade mêlée, croûtons et emmental Œuf dur sauce cocktail</p> <p>Semoule, légumes </p> <p>et pois chiches aux épices</p> <p>Fromage</p> <p>Compote pomme-banane Compote de pomme</p>	<p>Rillettes </p> <p>Pâtes</p> <p>à la bolognaise </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Œuf dur mayonnaise Salade et maïs</p> <p>Sauté de dinde au curry </p> <p>Riz </p> <p>Blé aux herbes</p> <p>Fromage </p> <p>Yaourt aromatisé Fromage blanc au sucre</p>	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Salade de haricots verts</p> <p>Filet de poisson au basilic</p> <p>Mousseline de légumes Navets glacés</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte Bourdaloue Tarte aux fruits </p>
Semaine du 18 au 22 mars	<p>Endives à l'emmental </p> <p>Céleri rave</p> <p>Jambon grill sauce charcutière</p> <p>Blé Lentilles Petit suisse</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de crudités Salade verte et maïs</p> <p>Duo de lentilles et boulgour aux champignons </p> <p>Carottes sautées </p> <p>Fromage </p> <p>Gâteau au yaourt Cake au citron </p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Paëlla </p> <p>Fromage </p> <p>Duo de fruits frais </p>	<p>Salade de pâtes aux légumes Salade de blé aux petits pois </p> <p>Filet de poisson au citron </p> <p>Brocolis vapeur </p> <p>Petits pois </p> <p>Fromage</p> <p>Pot de crème à la vanille Pot de crème au caramel </p>	<p>Pâté de campagne Saucisson à l'ail </p> <p>Volaille à l'orientale </p> <p>Céréales gourmandes Pommes de terre</p> <p>Fromage </p> <p>Salade de fruits Compote de fruits</p>
Semaine du 25 au 29 mars	<p>Feuilleté au fromage Pizza</p> <p>Emincé de bœuf au paprika </p> <p>Carottes persillées </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Chou blanc vinaigrette Radis beurre</p> <p>Quiche brocolis et féta </p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de céleri aux pommes</p> <p>Escalope de porc </p> <p>Duo poireaux-pommes de terre</p> <p>Fromage</p> <p>Fromage blanc à la confiture </p>	<p>Repas à thème Chasse aux œufs</p> <p></p>	<p>Concombre à la crème Salade de champignons</p> <p>Emincé de porc basquaise </p> <p>Chou-fleur persillé Haricots verts</p> <p>Fromage</p> <p>Entremets Panna cotta au coulis de fruits </p>

Produit issu de l'agriculture biologique Label rouge I.G.P

La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France
Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

Choix des maternelles soulignées

Viandes françaises

Plat maison



Restaurant scolaire de Tigy



Chasse aux œufs

Jeudi 28 mars 2024



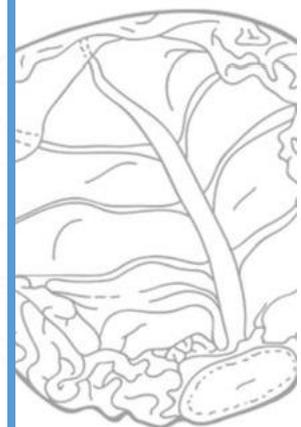
Œuf mayonnaise

Blanquette de dinde
Printanière de légumes



Fromage

Moelleux au chocolat



Restauval





Menus du restaurant scolaire de Tigy

Du 1^{er} au 19 avril 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 1^{er} au 05 avril	Férié	Salade de crudités Salade de maïs et croûtons Hachis Parmentier Salade verte Fromage Compote pomme-banane Compote de fruits	Tomates vinaigrette Escalope de volaille Petits pois Fromage Yaourt aux fruits mixés	Salade verte et fromage Poireaux vinaigrette Rôti de porc à la paysanne Pâtes au pistou Semoule Petit suisse Fruit de saison au choix	Salade de blé aux légumes Salade antiboise* Tarte aux fromages Carottes sautées Duo de légumes Fromage Fruit de saison au choix
Semaine du 08 au 12 avril	Salade de lentilles Salade de haricots blancs Filet de colin sauce ciboulette Courgettes Légumes du jour Fromage Ananas frais Pomme	Mardi – Repas végétarien Concombre vinaigrette Salade de crudités Lasagnes aux légumes Salade verte Fromage Crème dessert à la vanille Crème dessert au chocolat	Mercredi Betteraves à la moutarde à l'ancienne Emincé de dinde à la normande Gratin de légumes Fromage Chou à la crème	Jeudi Repas à thème Fête Holi 	Vendredi Salade d'asperges et croûtons Salade d'avocat Saucisse de Francfort Frites Semoule Fromage blanc fermier local Fruit de saison au choix
Semaine du 15 au 19 avril	Lundi Salade de pâtes Salade de blé Escalope de volaille Epinards Petits pois Fromage Yaourt au choix	Mardi Salade de haricots verts Salade de cœur de palmier Dos de colin à la vanille Boulgour Riz Fromage Fruit de saison au choix	Mercredi – Repas végétarien Salade de haricots rouges Farfalles tomates et basilic Fromage Fruit de saison	Jeudi Tomates vinaigrette Chou blanc vinaigrette Emincé de volaille au curry Haricots beurre Gratin de chou-fleur Fromage blanc fermier Gâteau au yaourt Moelleux au caramel	Vendredi Salade verte et croûtons Radis beurre Sauté de porc colombo Céréales gourmandes Pommes de terre vapeur Fromage Compote de pommes Compote de fruits

* Salade antiboise : tomates, thon, œuf dur, vinaigrette



Produit issu de l'agriculture biologique



La viande de bœuf servie sur votre restaurant 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

Choix des maternelles soulignés



Plat fait maison



Restaurant scolaire de Tigy

Fête Holi - Inde

Jeudi 11 avril 2024



Raita de betteraves

Biryani au poulet
(riz, poulet et épices)



Fromage

Moelleux à la noix de coco

Restauval



Menus du restaurant scolaire de Tigy

Du 22 avril au 03 mai 2024



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Semaine du 22 avril au 26 avril Centre de loisirs	Salade de crudités	Salade de riz  	Concombre vinaigrette	Friand au fromage	Rillettes de poisson 
	Steak haché  	Omelette sauce tomate 	 Emincé de dinde à l'indienne  	Filet de lieu meunière	Pâtes 
	Frites	Haricots verts	Semoule 	Brocolis 	à la carbonara
	Fromage 	Fromage	Fromage	Petit suisse 	Fromage 
	Glace	Fruit de saison	Entremets 	Fruit de saison	Poire au chocolat 
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 29 avril au 03 mai Centre de loisirs	Tomates à l'échalote	Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise) 		Salade de pâtes  	Betteraves vinaigrette 
	Croque Monsieur	Filet de lieu sauce ciboulette		Gratin de légumes 	Escalope de volaille au cidre 
	Salade verte	Céréales gourmandes 	Féié 	Salade verte	Courgettes sautées
	Fromage blanc 	Fromage		Fromage	Fromage 
	Crème dessert 	Salade de fruits frais		Fruit de saison	Moelleux au chocolat 

   Viandes françaises

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Plat maison

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

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