

Du 1er au 12 septembre 2025



		Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Salade de maïs Betteraves vinaigrette	Concombre mimosa Chou blanc mimosa	Melon	Salade composée <u>Tomates à la l'échalote</u>	Quiche lorraine Pizza reine
	naine ı 1 ^{er}	Boulettes de bœuf sauce tomate	Gratin de pâtes à l'italienne aux légumes et mozzarella	Paupiette de dinde	Poulet à l'estragon	Filet de colin au basilic
аи	ı 05	<u>Frites</u>	Salade verte	Poêlée de légumes	Petits pois à la française Carottes poêlées	<u>Ratatouille</u> Courgettes sautées
septi	embre	Fromage	Fromage	Fromage AB	Fromage	Edam AB ARCHINE
		<u>Compote de pommes</u> Compote pomme-pêche	Fromage blanc lle flottante	Crème dessert	<u>Gâteau au chocolat</u> Tarte aux pommes	<u>Banane</u> Kiwi
		Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<u>Melon</u> Tomates vinaigrette	Salade de crudités Salade d'agrumes (orange, pamplemousse et clémentines)	Salade de lentilles	<u>Pastèque</u> Carottes râpées vinaigrette	<u>Salade de riz</u> Salade de pâtes au surimi
	naine ı 08	Omelette à l'espagnole	Poisson aux épices	Haché de veau	Sauté de porc	Poulet aux herbes
au	i 12 embre	Poêlée de légumes	Gratin dauphinois <u>Pommes de terre</u> <u>crème ciboulette</u>	Duo de légumes	<u>Mogettes</u> Blé	Epinards au beurre Courgettes sautées
1		Fromage	Fromage	Fromage	Fromage AB	Fromage ABOUT AND
		<u>Crème au chocolat</u> Crème à la vanille	Pomme Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme-fraise Compote pomme-poire	<u>Pastèque</u> Fruit de saison





Du 15 au 26 septembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	<u>Terrine de poisson</u> Pâté de campagne	Concombre à la menthe Champignons à la crème	Œuf mimosa	<u>Taboulé</u> Salade blé au thon	Salade verte au maïs Tomates vinaigrette
Semaine du 15	Bœuf bourguignon	Escalope de dinde à la normande	Lasagnes à la bolognaise	Œufs durs	Filet de lieu
au 19	Haricots verts persillés <u>Haricots beure</u>	Pommes rissolées Riz	Salade verte	<u>Epinards</u> Courgettes persillées	Tortis Boulgour
septembre	Yaourt AB	Fromage	Fromage	Fromage AB	Petit suisse
	<u>Cake au citron</u> Cake nature	Raisin Fruit de saison	Salade de fruits frais	<u>Yaourt aux fruits</u> Fromage blanc au sucre	<u>Poire pochée aux épices</u> Reinette cuite et confiture de fraise
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<u>Rillettes</u> Mousseline de thon	<u>Carottes râpées vinaigrette</u> Endives vinaigrette	Céleri rémoulade		<u>Duo de tomates et maïs</u> Salade grecque *
Semaine du 22	Raviolis	Tortilla aux pommes de terre	Galette bretonne	Repas à thème	Emincé de porc à l'ananas
au 26 septembre	Salade verte	Ratatouille	Haricots beurre	Ciao l'Italie !	<u>Poêlée automnale</u> Choux de Bruxelles
	Fromage blanc	Fromage	Fromage		Fromage AB
	<u>Kiwi</u> Fruit de saison	Compote de pomme-abricot Compote pomme-poire	Pêche au sirop		Riz au lait Semoule au lait



Produit issu de l'agriculture biologique Choix des maternelles soulignés 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



Viandes françaises



ligy

Restaurant scolaire de Tigy

Ciao l'Italie

Jeudi 25 septembre 2025

Salade caprese (tomates, morrarella et basilic)

Boulettes de viande à l'italienne <u>Riz à la milanaise</u>

Gnocchis

Fromage

Tiramisu aux pêches





	Menus du restaurant scolaire de Tigy Du 29 septembre au 17 octobre 2025 Restauval							
	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi			
Semaine	Courgettes marinées <u>Tomates vinaigrette</u>	<u>Feuilleté au fromage</u> Feuilleté au jambon	Salade de pommes de terre	<u>Salade de riz</u> Salade nantaise *	<u>Salade de crudités</u> Radis noir à la bulgare			
du 29	Parmentier végétarien 🗥	Crépinette	Boulettes d'agneau en tajine	Poulet rôti	Dos de lieu beurre blanc			
septembre au 03	Salade verte	Carottes vapeur Haricots verts	Légumes couscous (carottes, courgettes, céleri et navets) et semoule	Chou-fleur Fondue de poireaux	<u>Purée de potiron</u> Duo de légumes			
octobre	Fromage B	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage AB			
	Compote pomme-cassis Compote de fruits	Pomme Fruit de saison	Salade de fruits frais	Raisin Fruit de saison	Mousse au chocolat Entremets			
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien			
Semaine	Betteraves vinaigrette Salade de maïs	<u>Salade italienne</u> * Taboulé	Terrine de légumes	Salade de chèvre chaud Salade et toast de camembert	Velouté de légumes Salade de haricots verts			
du 06	Jambon grillé	Sauté de porc	Escalope de volaille	Blanquette de colin	Quiche aux légumes			
au 10 octobre	Frites	Carottes Vichy Gratin de blettes	Riz	Purée de céleri Chou-fleur béchamel	Salade verte			
000000	Fromage	Fromage	Fromage AB ARROGETER	Yaourt AB	Fromage			
	<u>Yaourt aromatisé</u> Fromage blanc au coulis₄	Ananas Fruit de saison	Compote de fruits	<u>Tarte au citron</u> Tarte aux pommes	Banane Fruit de saison			
Journée du goût : Le secret des courges								
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi			
	Carottes et butternut râpés en salade à l'orange Salade de courgette râpée	Salade verte et croûtons Endives à l'emmental	Betteraves vinaigrette	Concombre vinaigrette Crème de courgettes	Soupe de potimarron aux épices Soupe de courgettes			



et carottes

Semoule Blé

Poire

Fruit de saison

Fromage AB

Sauté de volaille 🌺

Semaine

du 13

au 17

octobre



Curry de potiron, pois chiches

Riz

Pâtes

Fromage

Crème dessert à la vanille

Crème dessert au chocolat



Kebab

Potatoes

Fromage

Fromage blanc

et confiture de courge maison

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

ΑB

Filet de poisson beurre blanc

Petits pois

Flan de légumes

Fromage

<u>Kiwi</u>

Fruit de saison



Sauté de bœuf

au paprika

Haricots verts

Brocolis

Fromage

Gâteau moelleux

chocolat-courgette

Brownie chocolat-potimarron

^{*} Salade italienne : pâtes, tomates, thon, basilic



Du 20 au 24 octobre 2025 – Centre de loisirs



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Salade de crudités	Salade de pâtes	Salade verte et croûtons	Céleri rémoulade	Velouté de légumes
Semaine du 20	Pizza du Chef (pommes de terre, chèvre, emmental râpé)	Emincé de porc au miel et citron	Fish	Filet de dinde chasseur	Pâtes 🚈
au 24 octobre	Salade verte	Gratin de légumes (chou-fleur, carottes)	and chips	Haricots verts 🍱	à la bolognaise de lentilles
	Fromage	Petit suisse	Chèvre	Fromage	Camembert
	Compote de fruits	Pomme 48	Yaourt aromatisé	Marbré crème anglaise	Poire



Produit issu de l'agriculture biologique





Du 03 au 14 novembre 2025



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Rillettes Saucisson à l'ail	Salade de maïs Salade de crudités	Salade de pâtes	Céleri vinaigrette Duo de choux	Salade verte à l'emmental Salade verte aux croutons
Semaine du 03	Merguez	Œufs durs sauce Mornay	Escalope de porc aux pruneaux	Dos de lieu rôti beurre blanc	Rôti de porc
au 07	Semoule et légumes Pois chiches	<u>Brocolis</u> Poêlée hivernale	Petits pois à la française	<u>Purée de potiron</u> Jardinière de légumes	Frites
novembre	Fromage AB	Petit suisse	Fromage	Fromage	Fromage
	Pomme Fruit de saison	<u>Riz au lait à la vanille</u> Semoule au lait au caramel	Fruit de saison	Flan pâtissier Tarte aux pommes	Compote pomme-banane Compote pomme-poire
	Vendredi – Repas végétarien	Mardi	<u>(</u>	Jeudi	Vendredi
	Pomelos Salade d'endives aux pommes		Crêpe au fromage	1	Salade strasbourgeoise* Salade paysanne*
Semaine du 10	Parmentier aux lentilles		Sauté de poulet	Repas à thème	Sauté de porc au curry
au 14	Salade verte	Férié	Haricots verts sautés	Réduction	<u>Carottes braisées</u> Navets braisés
novembre	Yaourt AB		Fromage	des déchets	Fromage AB
	Compote de pommes Compote de fruits	1000	Clémentines		<u>Kiwi</u> Fruit de saison

^{*} Salade paysanne : salade, tomates, pâtes et lardons



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



Viandes françaises

^{*} Salade strasbourgeoise : pâtes, emmental râpé et cervelas



igy

Restaurant scolaire de Tigy

Opération réduction des déchets

Jeudi 13 novembre 2025



Pâtes au pesto

Fromage

Banana bread









Du 17 novembre au 05 décembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine	<u>Pizza au fromage</u> Pizza aux champignons	Potage de légumes Macédoine de légumes	Salade de riz	Salade de chou blanc Céleri vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette Scarole aux croûtons
du 17	Pilons haut de cuisse de poulet au thym	Emincé de dinde à la forestière	Paupiette de veau aux champignons	Tartiflette	Hachis de lentilles
au 21 novembre	Petits pois Salsifis	<u>Haricots beurre</u> Haricots verts	Gratin de légumes	Salade verte	et patate douce
novemore	Fromage <u>A</u> š	Petit suisse	Fromage	Fromage AB	Fromage
	<u>Kiwi</u> Fruit de saison	Mousse au chocolat Mousse au citron	Crème dessert	Pomme au four sauce caramel	<u>Banane</u> Fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	<u>Mousse de foie</u> Pâté de campagne	Potage au potiron Poireaux vinaigrette	Salade de champignons	Endives aux noix Batavia et croûtons	<u>Salade de crudités</u> Brocolis sauce tartare
G	Paupiette de dinde grand-mère	Echine de porc demi-sel	Steak haché	Œufs durs béchamel	Filet de poisson au citron
Semaine du 24 au 28	Coquillettes Macaronis	<u>Carottes</u> Gratin de céleri et pommes de terre	Purée de pommes de terre	<u>Epinards béchamel</u> Chou-fleur	Céréales gourmandes Pommes de terre vapeur
novembre	Fromage	Yaourt AB	Fromage	Fromage AB	Fromage
	<u>Crème dessert</u> Yaourt gélifié au chocolat	Orange Fruit de saison	Fruit de saison	<u>Quatre-quarts</u> Clafoutis	Banane sauce chocolat Poire au caramel
	Lundi	Mardi 💛	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	<u>Céleri rémoulade</u> Salade de crudités	<u>Chou-fleur mimosa</u> Macédoine de légumes	Rillettes	<u>Mâche au chèvre</u> Carottes râpées au citron	Betteraves vinaigrette Salade de maïs
Semaine du 1 ^{er}	Filet de merlu sauce à l'oseille	Cuisse de poulet rôti	Boulettes de bœuf à la mexicaine	Rôti de porc charcutière 🏩	Coquillettes Tagliatelles
au 05	Riz Blé à la tomate	<u>Potatoes</u> Semoule	Gratin de patate douce	Haricots verts Petits pois	aux lentilles et sauce tomate
décembre	Petit suisse 4B	Fromage	Fromage A	Fromage	Fromage
	Compote pomme-banane Compote pomme-cannelle	<u>Clémentines</u> Fruit de saison	Riz au lait au chocolat	<u>Gâteau au yaourt</u> Tarte au chocolat	<u>Banane</u> Fruit de saison







Du 08 au 12 décembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	<u>Pâtes au thon</u> Pommes de terre mimosa	Salade verte, œuf dur et <u>croûtons</u> Chou-fleur vinaigrette	Feuilleté au fromage	Carottes râpées vinaigrette Chou blanc râpé	<u>Potage de légumes</u> Céleri vinaigrette
Semaine	Sauté de porc AB charcutière	Lasagnes au poisson et épinards	Haché de veau	Pilons de poulet	Chili sin carne (haricots rouges, poivrons, maïs et tomates)
du 08 au 12 décembre	Gratin de légumes Julienne de légumes	Salade verte	Poêlée de légumes	<u>Petits pois</u> Haricots beurre	Riz Ağ
	Fromage AB	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage
	<u>Ananas</u> Fruit de saison	Compote de pommes Compote de fruits	Poire au chocolat	Moelleux au citron Tarte aux fruits	<u>Petits suisses aromatisés</u> Yaourt aromatisé







Du 15 au 19 décembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Salade de pâtes Salade de riz	<u>Potage de légumes</u> Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Repas de Noël	Salade de crudités au choix
Semaine	Boulettes de bœuf	Colin beurre blanc	Quiche au fromage		Croque-Monsieur
du 15 au 19 décembre	<u>Brocolis</u> Chou-fleur	<u>Boulgour</u> Pois cassés	Salade verte		Salade verte
	Fromage	Fromage	Yaourt AB		Fromage
	<u>Banane</u> Fruit de saison	<u>Clémentines</u> Fruit de saison	Compote de fruits		Fromage blanc au sucre Fromage blanc au coulis



