

Du 03 au 14 novembre 2025



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 novembre	<u>Rillettes</u> Saucisson à l'ail	<u>Salade de maïs</u> Salade de crudités	Salade de pâtes	Céleri vinaigrette Duo de choux	Salade verte à l'emmental Salade verte aux croutons
	Merguez	Œufs durs sauce Mornay	Escalope de porc aux pruneaux	Dos de lieu rôti beurre blanc	Rôti de porc
	Semoule et légumes Pois chiches	<u>Brocolis</u> Poêlée hivernale	Petits pois à la française	<u>Purée de potiron</u> Jardinière de légumes	Frites
	Fromage AB	Petit suisse	Fromage	Fromage AB	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
Semaine du 10 au 14	Pomelos Salade d'endives aux pommes		Crêpe au fromage	1	Salade strasbourgeoise* Salade paysanne*
	Parmentier aux lentilles		Sauté de poulet	Repas à thème	AB Sauté de porc au curry
	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	*****	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 du 17 au 21 novembre	<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
	Pilons haut de cuisse de poulet au thym	Emincé de dinde à la forestière	Paupiette de veau aux champignons	Tartiflette	Hachis de lentilles
	Petits pois Salsifis	<u>Haricots beurre</u> Haricots verts	Gratin de légumes	Salade verte	et patate douce
no veniore	Fromage 🔠	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
Semaine du 24 au 28 novembre	<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
	Paupiette de dinde grand-mère	Echine de porc demi-sel	Steak haché	Œufs durs béchamel	Filet de poisson au citron
	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
The ventione	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
Semaine du 1 ^{er} au 05 décembre	<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
	Filet de merlu sauce à l'oseille	Cuisse de poulet rôti	Boulettes de bœuf à la mexicaine	Rôti de porc charcutière 🊵	Coquillettes Tagliatelles
	Riz Blé à la tomate	Pommes de terre grenailles Semoule	Gratin de patate douce	Haricots verts Petits pois	aux lentilles et sauce tomate
	Petit suisse	Fromage	Fromage A	Fromage	Fromage
	Compote pomme-banane Compote pomme-cannelle	Clémentines Fruit de saison	Riz au lait au chocolat	<u>Gâteau au yaourt</u> Tarte au chocolat	<u>Banane</u> Fruit de saison



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



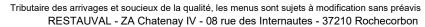


Du 08 au 12 décembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 08 au 12 décembre	<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
	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)
	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		Salade de crudités au choix
Semaine	Boulettes de bœuf	Colin beurre blanc	Quiche au fromage	Repas de Noël	Croque-Monsieur
du 15 au 19 décembre	<u>Brocolis</u> Chou-fleur	<u>Boulgour</u> Pois cassés	Salade verte	FILW FILW	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



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

