



Menus du restaurant scolaire de Cugand

Du 03 au 14 mai 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 mai <i>Centre de loisirs</i>	Courgettes marinées Colin sauce poivron Pâtes  Yaourt Ananas frais	Salade coleslaw * Escalope de dinde à la normande Gratin de légumes Fromage Entremets	Betteraves vinaigrette  Omelette Frites Fromage blanc Corbeille de fruits	Concombre à la crème Emincé de porc au curcuma Brocolis Fromage Moelleux au chocolat 	Salade verte aux noix Steak haché Petits pois à l'anglaise Fromage Yaourt nature sucré
Semaine du 10 au 14 mai	Lundi	Mardi – Repas végétarien 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<u>Carottes râpées vinaigrette</u> Radis à la croque au sel Dos de lieu sauce au curry Céréales gourmandes  Fromage Corbeille de fruits	<u>Œuf sauce cocktail</u> Œuf mimosa Pâtes gratinées à la tomate Yaourt <u>Salade de fruits frais</u> Salade d'agrumes à la menthe 	Betteraves vinaigrette Rôti de porc Orloff Haricots verts Fromage Glace	Férié 	Fermé

* Salade coleslaw : carottes et chou blanc râpés, mayonnaise



 **Produit issu de l'agriculture biologique**
 La viande de bœuf servie sur nos restaurants 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 soulignés

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

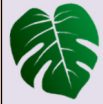
Pains des boulangeries de la commune

Fournisseurs locaux : SCV Cholet viandes de bœuf et porc

Achille Bertrand (Les Herbiers) viandes, volaille, bœuf

Épicier de La Ferme : produits laitiers

Devaud : distributeur de fruits et légumes locaux (La Roche sur Yon)

Semaine du 17 au 21 mai	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<u>Concombre à la ciboulette</u> Courgettes râpées marinées Gratin de poisson Riz Fromage <u>Compote de pommes</u> Dés de pomme au four	Salade de blé <u>Salade de pâtes</u> Flan de carottes Salade verte Fromage <u>Mousse au chocolat</u> Mousse au caramel	Rillettes Rôti de bœuf Purée de légumes Yaourt  Corbeille de fruits	Repas à thème Antilles 	<u>Crêpe au fromage</u> Feuilleté au jambon Poulet grillé Courgettes sautées Yaourt local <u>Banane sauce chocolat</u> Fraises au sucre
Semaine du 24 au 28 mai	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Férié	<u>Salade de lentilles</u> Salade de haricots blancs Dos de colin au citron Haricots beurre Petit suisse  <u>Salade de fruits frais</u> Cerises	Chou blanc mimosa Croque-fromage Salade composée Fromage Glace	Sardines beurre <u>Maquereau à la moutarde</u> Tajine de volaille aux fruits secs Semoule aux petits légumes Yaourt Corbeille de fruits	Salade verte aux noix <u>Salade de mâche et croûtons</u> Emincé de porc à la tomate Petits pois Fromage <u>Compote pomme-fraise</u> Compote pomme-banane
Semaine du 31 mai au 04 juin	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	<u>Crème de foie cornichon</u> Saucisson sec Merlu sauce aux herbes Pommes de terre vapeur Fromage <u>Fraises au sucre</u> Ananas frais	<u>Salade de tomates</u> Salade impériale* Rôti de bœuf Frites Fromage Corbeille de fruits	Pizza du Chef Jambon grillé Courgettes sautées  Fromage Fromage blanc aux fruits rouges	Repas à thème Maghreb 	 <u>Melon</u> Pastèque Omelette Ratatouille Petit suisse <u>Clafoutis aux abricots</u> Clafoutis aux pommes

*Salade impériale : salade verte, carottes, pomme fruit

Choix des maternelles soulignés



Produit issu de l'agriculture biologique



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

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

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

Pains des boulangeries de la commune

Fournisseurs locaux : SCV Cholet viandes de bœuf et porc

Achille Bertrand (Les Herbiers) viandes, volaille, bœuf

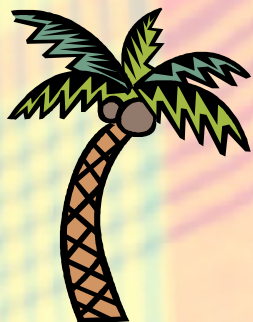
Épicier de La Ferme : produits laitiers

Devaud : distributeur de fruits et légumes locaux (La Roche sur Yon)

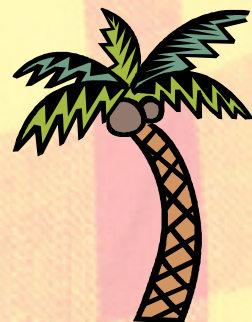


Restaurant scolaire de Cugand

Jeudi 20 mai 2021



Repas à thème Antilles



Salade antillaise au thon
*(salade verte, poivron rouge, thon,
cœur de palmier au citron et lait de coco)*

☆☆☆

Colombo de porc
Purée de patate douce

☆☆☆



Fromage

☆☆☆



*Fondant au chocolat
et noix de coco*

Restaurant scolaire de Cugand
Jeudi 03 juin 2021



Repas à thème
Maghreb



Salade de pois chiches
à l'orientale



☆☆☆



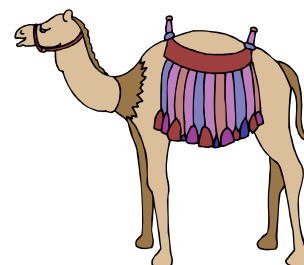
Tajine de poulet aux olives et citron
Légumes du tajine

☆☆☆



Fromage

☆☆☆



Basboussa
(Gâteau de semoule)



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 07 au 11 juin	<u>Salade de crudités</u> Salade d'agrumes Emincé de porc au paprika  Purée de légumes Fromage Glace	<u>Betteraves vinaigrette mimosa</u>  <u>Chou-fleur vinaigrette mimosa</u> Bolognaise de lentilles Spaghettis Yaourt Corbeille de fruits	Céleri vinaigrette Bœuf à la lyonnaise  Frites Fromage blanc Corbeille de fruits	<u>Rillettes de poisson</u> Sardines beurre Emincé de volaille aux épices Duo de légumes Fromage <u>Moelleux au chocolat</u> Tarte au citron	Pâté de campagne <u>Rillettes</u> Filet de poisson en croûte d'herbes Ratatouille Fromage <u>Nectarine</u> Banane
Semaine du 14 au 18 juin	Radis beurre <u>Chou-fleur mimosa</u> Brandade de poisson Salade verte Petit suisse <u>Salade de fruits frais</u> Cerises	Salade de blé de la mer <u>Semoule aux agrumes</u> Longe de porc à la sauge  Légumes couscous Fromage  <u>Fromage blanc à la confiture</u> Fromage blanc au sucre	Carottes râpées vinaigrette Œufs à la florentine Epinards Fromage Tarte aux fruits	Quiche au fromage <u>Pizza du Chef</u> Poulet rôti aux herbes  Petits pois Fromage Corbeille de fruits	Melon <u>Salade de tomates et maïs</u> Emincé de bœuf à l'espagnole  Pâtes Yaourt <u>Compote pomme-poire</u> Compote pomme-framboise
Semaine du 21 au 25 juin	Salade de crudités <u>Concombre à la crème</u> Cuisse de poulet rôti au thym  Pommes de terre rissolées Fromage <u>Mousse au chocolat</u> Mousse au caramel	<u>Salade de riz niçoise</u> Tagliatelles au chorizo Rôti de bœuf au jus  Carottes braisées Petit suisse Corbeille de fruits	Salade de chou chinois Emincé de porc à la texane  Ratatouille Fromage Gâteau de semoule et biscuit	<u>Salade de haricots verts</u> Duo courgettes-cœurs de palmier Parmentier de lentilles et patate douce Salade verte Yaourt Corbeille de fruits	<u>Pastèque</u> Salade de tomates Filet de poisson au beurre blanc Blé  Fromage Yaourt aromatisé
Semaine du 28 juin au 02 juillet	<u>Œuf mayonnaise</u> Maquereau à la moutarde Pâtes à la carbonara Petit suisse Corbeille de fruits	<u>Carottes râpées vinaigrette</u> Céleri à l'orange Omelette espagnole Epinards Fromage <u>Moelleux aux pommes</u> Gâteau au yaourt	Salade verte au thon et olives Emincé de bœuf au paprika  Petits pois Fromage Petits suisses aromatisés	Repas de fin d'année	<u>Rillettes</u> Saucisson sec Gratin de poisson aux moules Riz basmati Yaourt Corbeille de fruits 

Restaurant scolaire de Cugand



Jeudi 1^{er} juillet 2021

Repas de fin d'année

Salade de crudités

☆☆☆



Hamburger

Frites

☆☆☆



Fromage

☆☆☆

Glace



	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 05 au 09 juillet	Quiche lorraine Volaille à l'aigre douce  Tian de légumes Fromage Pêche	Salade de crudités Steak haché  Pâtes Petit suisse Glace	Pastèque Œufs à la florentine Epinards béchamel Fromage Tarte aux abricots	Taboulé Sauté de veau à la paysanne  Carottes Vichy Fromage  Salade de fruits frais	Betteraves mimosa Filet de poisson à l'aneth Pommes de terre vapeur Yaourt Corbeille de fruits
Semaine du 12 au 16 juillet	Salade de cœurs de palmier Colin aux épices Frites Fromage Compote de fruits	Radis beurre Rôti de bœuf froid  Tomates provençales et riz Fromage Glace	 Férié	Haricots verts mimosa Pizza Margherita (tomates et mozzarella) Salade verte Fromage blanc  Corbeille de fruits	Concombre au fromage blanc Escalope de dinde  Gratin de légumes Fromage Pâtisserie maison
Semaine du 29 au 23 juillet	Salade de pommes de terre Escalope de volaille  Piperade Petit suisse Nectarine	Mardi – Repas végétarien Carpaccio de tomates et œuf Lasagnes aux légumes Salade verte Fromage Glace	Pastèque Thon basquaise Courgettes sautées Fromage Riz au lait au chocolat	Salade de lentilles Rôti de veau au jus  Haricots verts Yaourt Salade de fruits frais	Céleri vinaigrette  Longe de porc à la diable  Pommes de terre vapeur Fromage Duo compote de fruits et fromage blanc
Semaine du 26 au 30 juillet	Lundi – Repas végétarien Salade de crudités mimosa Gratin de pâtes à la tomate Yaourt Salade de fruits frais et biscuit	Mardi Pâté de campagne Poulet rôti aux herbes  Purée de légumes Fromage Crumble aux fruits	Mercredi Melon Couscous boulettes-merguez Semoule et légumes couscous Fromage Yaourt aromatisé	Jeudi Salade de riz italienne * Filet de poisson sauce citron Carottes sautées  Petit suisse Glace	Vendredi Salade de concombre au fromage blanc Emincé de bœuf à la tomate  Frites Fromage Corbeille de fruits

* Salade italienne : riz, tomates, thon, mozzarella, basilic

 Label rouge    Viandes françaises

Pains des boulangeries de la commune

Fournisseurs locaux : SCV Cholet viandes de bœuf et porc

Achille Bertrand (Les Herbiers) viandes, volaille, bœuf

Épicier de La Ferme : produits laitiers

Devaud : distributeur de fruits et légumes locaux (La Roche sur Yon)

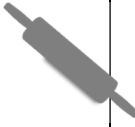


La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

RESTAIVAL - 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

	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 août	Œuf mimosa Dos de colin au beurre blanc Blé  Yaourt Corbeille de fruits	Concombre à la crème Rôti de bœuf  Petits pois Fromage Tarte aux fraises	Salade mexicaine * Omelette aux herbes Tian de légumes Fromage Glace	Radis beurre Lasagnes à la bolognaise  Salade verte Fromage Dés de pommes au four au caramel	Salade de pommes de terre Jambon grillé Courgettes poêlées Petit suisse Corbeille de fruits
					
Semaine du 09 au 13 août	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade coleslaw * Mijoté de lentilles, pommes de terre et petits pois Fromage Prunes	Melon Rôti de porc Orloff  Haricots verts Fromage Flan pâtissier	Rillettes de sardines Steak haché  Semoule Petit suisse  Pêche	Salade antiboise * Escalope de volaille grillée  Ratatouille Fromage Crumble aux fruits	Salade de tomates et mozzarella Papillote de poisson aux herbes Pâtes Fromage blanc Fruit au sirop
					
Semaine du 16 au 20 août	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Taboulé Jambon grillé Purée de légumes Yaourt Salade de fruits frais	Pastèque Filet de dinde rôti  Frites Fromage Yaourt aux fruits	Betteraves vinaigrette  Omelette Tian de légumes Fromage Moelleux au chocolat	Saucisson sec Dos de colin meunière Riz Fromage blanc Corbeille de fruits	Concombre vinaigrette Emincé de bœuf au paprika  Carottes Fromage Clafoutis aux fruits
					
Semaine du 23 au 27 août	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de haricots rouges Croque-fromage Salade verte Yaourt Salade de fruits frais	Sardines beurre Sauté de porc à la moutarde  Flan de courgettes Fromage Corbeille de fruits	Melon Steak haché de veau sauce tomate Semoule Fromage Glace	Rillettes Emincé de dinde à l'orientale  Tomates provençales Fromage Riz au lait à la vanille	Céleri rémoulade Merlu sauce citron Pâtes Petit suisse Pomme 
					

* Salade mexicaine : haricots rouges, maïs, tomates

* Salade coleslaw : carottes et chou blanc râpés, mayonnaise

* Salade antiboise : riz, thon, moules, tomates



Produit issu de l'agriculture biologique

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

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

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

Pains des boulangeries de la commune

Fournisseurs locaux : SCV Cholet viandes de bœuf et porc

Achille Bertrand (Les Herbiers) viandes, volaille, bœuf

Épicier de La Ferme : produits laitiers

Devaud : distributeur de fruits et légumes locaux (La Roche sur Yon)