









Mis en ligne sur saintetiennedurouvray.fr

Du 6 au 10 mai 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
<p>Repas végétarien</p> <p>Salade de pommes de terre (Pommes de terre, mimolette, tomate)</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p>	<p>Ascension</p>	<p>Ecoles fermées</p>	
<p>● ▲ ● ★</p> <p>Croustillant au cheddar</p>	<p>● ▲ ● ★</p> <p>Filet de colin sauce crustacés</p>			<p>▲ ★</p> <p>Œuf dur à la crème</p>
<p>Haricots beurre</p>	<p> Riz pilaf</p>			
<p>Kiwi</p>	<p>P'tit Louis</p>			
<p> Compote de pommes</p>	<p> Banane Madeleine Jus de pommes</p>			
<p> Purée de fruits Pain Fromage à tartiner</p>	<p> Banane Madeleine Jus de pommes</p>	<p>Féié</p>	<p>Pas de restauration</p>	

 **GOÛTER**

Du 13 au 17 mai 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p> Betteraves vinaigrette</p>	<p>Repas végétarien</p> <p>Salade coleslaw</p>	<p>Tomate vinaigrette</p>	<p>● ▲ ● ★</p> <p>Galantine de volaille</p>
<p>● ▲ ● ★</p> <p>Fish and chips + ketchup</p>	<p>● ▲ ● ★</p> <p>Omelette portugaise</p>	<p>● ▲ ● ★</p> <p>Brandade de poisson</p>	<p>● ▲ ● ★</p> <p>Terrine de légumes sauce cocktail</p>
<p> Carré de Seitan + ketchup</p>	<p> Riz</p>	<p>▲ ★</p> <p>Blanquette d'haricots blancs</p>	<p>● ▲ ● ★</p> <p>Boulettes d'orge chèvre miel sauce miel</p>
<p>Poêlée campagnarde</p>	<p> Carottes persillées</p>	<p> </p>	<p> Yaourt sucré</p>
<p>Saint Môret</p>	<p>Carré de l'Est</p>	<p> Tomme blanche</p>	<p> Fruit de saison</p>
<p>Gélifié au chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p> Compote pomme - abricot</p>	<p>Banane Biscuits nappés au chocolat au lait- Lait à la fraise</p>
<p> Compote de pommes Pain Fromage à tartiner</p>	<p> Madeleine Fromage blanc aromatisé Jus de fruits exotiques</p>	<p> Yaourt aromatisé Jus de pommes Pain + beurre + confiture</p>	<p> Banane Biscuits nappés au chocolat au lait- Lait à la fraise</p>

 **GOÛTER**

Profils alimentaires



● Standard

● Sans viande

■ Sans porc

★ Végétarien

▲ Sans poisson

En raison des contraintes liées aux approvisionnements, le département des restaurants municipaux peut être amené à modifier les menus.

Légende des labels et détails des allergènes à retrouver ici



et sur saintetiennedurouvray.fr, rubrique restauration-scolaire-et-centres-de-loisirs

Mis en ligne sur saintetiennedurouvray.fr

Du 20 au 24 mai 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Lundi de Pentecôte	Taboulé	Concombre alpin	Chou rouge vinaigrette
	● ■ ● Pépites de poisson	▲ ★ Omelette	● ■ ▲ ★ Chipolatas végétariennes
	Haricots verts	Pommes de terre rissolées	● ■ ▲ ★ Rôti de bœuf
	Port Salut	Yaourt nature + sucre	● ■ ▲ ★ Tarte aux 4 fromages
	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Brunoise provençale
			Cantal
			Eclair au chocolat

GOÛTER

Pas de restauration

Fromage blanc aromatisé
Pain viennois aux pépites de chocolat - Eau

Nectarine
Pain + fromage à tartiner
Eau

Yaourt à la vanille
Mini roulé à la fraise
Jus de raisin

Du 27 au 31 mai 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
● ■ ● Sardines à la tomate	▲ ★ Salade de pois chiches		Radis + beurre
● ■ ● Cubes de saumon sauce aurore	▲ ★ Œuf dur à la crème		● ■ ▲ ★ Galette de quinoa à la provençale
Purée de pommes de terre	● ▲ Sauté de porc sauce charcutière		● ■ ▲ ★ Bœuf à la bolognaise
Fromage blanc aromatisé	■ ● ★ Boulettes de blé sauce aigre douce		● ■ ▲ ★ Haricots rouges à la mexicaine
Fruit de saison	Haricots verts		Penne au blé complet
	Camembert	Paris Brest	Edam
	Pomme cuite sauce au chocolat		Pastèque

GOÛTER

Compote pomme-abricot
Pain
Fromage à tartiner

Banane
Madeleine
Jus d'ananas

Lait chocolaté
Pain - beurre
Confiture

Bâton de chocolat
Jus de pommes
Pain au lait

Profils alimentaires

- Standard
- Sans porc
- ▲ Sans poisson
- Sans viande
- ★ Végétarien

En raison des contraintes liées aux approvisionnements, le département des restaurants municipaux peut être amené à modifier les menus.

Légende des labels et détails des allergènes à retrouver ici



et sur saintetiennedurouvray.fr, rubrique restauration-scolaire-et-centres-de-loisirs

Mis en ligne sur saintetiennedurouvray.fr

Du 3 au 7 juin 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade arc en ciel (Pépinettes, brunoise légumes, concombre, maïs, tomate)	Melon	Saucisson à l'ail + beurre	Repas végétarien Salade coleslaw
Filet de hoki sauce poivron	Poulet rôti	Sauté de bœuf aux pommes	Hachis végétarien
Emincés pois et blé sauce camembert	Galette boulgour lentille épinard	Boulettes pois chiches sauce curry	
Macédoine de légumes	Blé cuisiné	Brocolis	
Mini Pavé d'Affinois	Rondelé nature	Fromage blanc + sucre	Saint Paulin
Fruit de saison	Fruit de saison	Choco trésor	Cocktail de fruits

GOÛTER

Lait chocolaté
Pain + beurre
Bâton de chocolat

Petit suisse aromatisé
Pain viennois aux pépites de chocolat - Eau

Purée de pomme poire
Pain
Fromage à tartiner

Yaourt à boire
Biscuits fourrés au chocolat
Jus de pommes

Du 10 au 14 juin 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Betteraves sauce alpin	Radis + beurre	Repas végétarien Salade arc en ciel (Pépinettes, brunoise légumes, maïs, concombre, tomate)	Chou blanc raisin curry
Filet de colin d'Alaska sauce armoricaine	Rôti de bœuf	Tarte aux 4 fromages	Jambon
Bolognaise végétarienne	Salade de pois chiches (Pois chiches, maïs, poivrons rouges et verts, ciboulette)	Haricots verts	Œuf dur à la crème
Coquillettes	Salade de pommes de terre	Petit suisse aromatisé	Carottes à la crème d'ail
Edam	Camembert	Fruit de saison	P'tit Louis
Fruit de saison	Choco trésor		Compote pomme vanille

GOÛTER

Purée pomme poire
Pain + fromage à tartiner
Eau

Banane
Madeleine
Jus de raisin

Lait chocolaté
Pain + beurre
Confiture

Jus de fruits exotiques
Pain au lait
Bâton de chocolat

Profils alimentaires



- Standard
- Sans porc
- ▲ Sans poisson
- Sans viande
- ★ Végétarien

En raison des contraintes liées aux approvisionnements, le département des restaurants municipaux peut être amené à modifier les menus.

Légende des labels et détails des allergènes à retrouver ici



et sur saintetiennedurouvray.fr, rubrique restauration-scolaire-et-centres-de-loisirs

Mis en ligne sur saintetiennedurouvray.fr

Du 17 au 21 juin 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Repas végétarien Céleri rémoulade	Melon	Salade mélangée et miettes de surimi
Sauté d'agneau à la provençale	Omelette	Brandade de saumon à la ciboulette	Boulettes de bœuf sauce piquante
Petits pois	Tortis tricolores	Mélange d'Océanie (H.blancs, pois chiches, poivrons, tomates, épices)	Poêlée forestière
Carré de l'Est	Babybel	Emmental	Yaourt sucré
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Fruit de saison
Compote de pommes Pain + fromage à tartiner Eau	Petit suisse aromatisé Madeleine Jus de fruits exotiques	Yaourt aromatisé Jus de pommes Pain + beurre + confiture	Banane Biscuits nappés au chocolat au lait - Lait fraise

GOÛTER

Du 24 au 28 juin 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Repas végétarien Chou rouge vinaigrette	Tomate vinaigrette à l'estragon	Salade coquillettes au basilic	Haricots verts vinaigrette
Chili sin carne	Moules marinières	Emincés de dinde sauce normande	Sauté de bœuf aux olives
Riz	Potatoes	Poêlée campagnarde	Semoule
Yaourt aromatisé	Kiri	Fromage blanc + sucre	Brie
Nectarine	Lingot créole	Fruit de saison	Fruit de saison
Lait chocolaté Pain + beurre Bâton de chocolat	Fromage blanc aromatisé Pain viennois aux pépites de chocolat - Eau	Poire Pain + fromage à tartiner Eau	Yaourt à la vanille Mini roulé à la fraise Jus de raisin

GOÛTER

Profils alimentaires

- Standard
- Sans porc
- Sans poisson
- Sans viande
- Végétarien

En raison des contraintes liées aux approvisionnements, le département des restaurants municipaux peut être amené à modifier les menus.

Légende des labels et détails des allergènes à retrouver ici

et sur saintetiennedurouvray.fr, rubrique restauration-scolaire-et-centres-de-loisirs



Mis en ligne sur saintetiennedurouvray.fr

Du 1^{er} au 5 juillet 2024



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>● ● ●</p> <p>Sardine à l'huile</p> <p>▲ ★</p> <p>Concombre vinaigrette à l'ancienne</p> <p>● ▲</p> <p>Pâté de campagne</p> <p>● ▲ ★</p> <p>Melon</p> <p>Repas végétarien</p> <p>Radis + beurre</p> <p>● ● ●</p> <p>Macédoine vinaigrette</p>	<p>● ▲</p> <p>Sauté de porc au curry</p> <p>● ● ●</p> <p>Cubes de colin sauce aneth</p> <p>● ▲ ★</p> <p>Haricots rouges à la mexicaine</p> <p>● ▲ ● ●</p> <p>Emincés de pois et blé sauce camembert</p> <p>● ● ●</p> <p>Rôti de bœuf + mayonnaise</p> <p>● ★</p> <p>Œuf dur + mayonnaise</p>	<p>● ▲</p> <p>Boulettes d'orge chèvre miel sauce miel</p> <p>● ● ●</p> <p>Penne</p> <p>● ▲ ★</p> <p>Haricots verts</p> <p>● ● ●</p> <p>Salade piémontaise végétarienne</p>	<p>● ▲</p> <p>Emmental</p> <p>● ▲ ★</p> <p>Petit suisse + sucre</p> <p>● ▲ ● ●</p> <p>Babybel</p> <p>● ● ●</p> <p>Mini Roitelet</p>
<p>● ▲</p> <p>Brocolis</p> <p>● ● ●</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>● ▲</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>● ▲ ● ●</p> <p>Chouquettes à la crème</p>	<p>● ● ●</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>● ▲</p> <p>Compote pomme – abricot</p> <p>● ▲</p> <p>Pain + fromage à tartiner</p> <p>● ▲</p> <p>Eau</p>	<p>● ▲</p> <p>Banane</p> <p>● ▲</p> <p>Madeleine</p> <p>● ▲</p> <p>Jus de raisin</p>	<p>● ▲</p> <p>Lait chocolaté</p> <p>● ▲</p> <p>Pain + beurre</p> <p>● ▲</p> <p>Confiture</p>	



Rendez-vous le lundi 2 Septembre!

Profils alimentaires



- Standard
- Sans porc
- ▲ Sans poisson
- Sans viande
- ★ Végétarien

En raison des contraintes liées aux approvisionnements, le département des restaurants municipaux peut être amené à modifier les menus.

Légende des labels et détails des allergènes à retrouver ici



et sur saintetiennedurouvray.fr, rubrique restauration-scolaire-et-centres-de-loisirs