

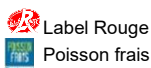


Menus du restaurant scolaire d'Archigny

Du 1^{er} au 19 septembre 2025



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1 ^{er} au 05 septembre	Betteraves vinaigrette Pâtes à la bolognaise Fromage fondu Compote de fruits	Tomates vinaigrette Quiche aux légumes Salade verte Coulommiers Fruit		Concombre vinaigrette Filet de lieu aux épices Pommes de terre vapeur Gouda Yaourt	Carottes râpées au citron Steak haché Duo haricots beurre et verts Fromage Quatre-quarts
Semaine du 08 au 12 septembre	Lundi Melon Emincé de volaille Petits pois à la française Edam Fruit	Mardi Repas à thème Ciao l'Italie !	Mercredi 	Jeudi Salade de blé au surimi Boulettes de bœuf sauce tomate Chou-fleur vapeur Tomme noire Crème dessert	Vendredi – Repas végétarien Salade de lentilles Gratin de pâtes au fromage Yaourt Fruit
Semaine du 15 au 19 septembre	Lundi Radis beurre Gratin de poisson Céréales gourmandes Morbier Poire	Mardi Salade composée Rôti de porc Poêlée de légumes Saint Paulin Clafoutis	Mercredi 	Jeudi – Repas végétarien Concombre à la menthe Omelette Pommes de terre sautées Camembert Yaourt aux fruits	Vendredi Taboulé Escalope de dinde à la normande Ratatouille Fromage blanc Fruit



Produit issu de l'agriculture biologique

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

RESTAUVAl - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautas - 37210 Rochecorbon



Viandes françaises

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



Restaurant scolaire d'Archigny

Ciao l'Italie

Mardi 09 septembre 2025

Salade italienne

Gnocchis à la tomate
et mozzarella

Fromage

Panna cotta



Menus du restaurant scolaire d'Archigny

Du 22 septembre au 17 octobre 2025



Semaine du 22 au 26 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Pâté de campagne Hachis Parmentier  Salade verte Edam Kiwi	Salade de chou chinois Emincé de dinde aux épices  Poêlée automnale Camembert Moelleux au chocolat		Duo tomates et maïs Quiche au fromage Salade verte Fromage blanc Fruit	Taboulé Blanquette de poisson aux fruits de mer Brocolis Fromage Yaourt aromatisé
Semaine du 29 septembre au 03 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Carottes râpées vinaigrette Lieu au persil Purée de légumes Fromage Compote pomme-poire	Feuilleté au jambon Rôti de volaille au jus  Petits pois Fromage Fruit 		Salade de pâtes à la tomate Sauté de porc au paprika  Chou-fleur béchamel Fromage  Mousse au chocolat	Salade de crudités Chili sin carne (haricots rouges, maïs et tomates) Riz  Yaourt Fruit
Semaine du 06 au 10 octobre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Gaspacho Sauté de volaille  Semoule  Saint Paulin Fruit	Concombre mimosa Quiche aux légumes Salade verte Mimolette Fromage blanc au coulis		Salade de crudités Sauté de porc au curry  Duo de légumes Fromage Cookies	Betteraves vinaigrette Poisson à la créole Coquillettes Tomme noire Fruit
Semaine du 13 au 17 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Journées du goût : Le secret des courges				
	Carottes et butternut râpés en salade à l'orange Chipolatas sauce tomate Purée de légumes Fromage Fruit	Céleri rémoulade Bœuf bourguignon  Carottes vichy Edam Gâteau moelleux chocolat-courgette		Salade de crudités Curry de potiron, pois chiches Riz Yaourt Clémentines	Soupe de potimarron aux épices Filet de poisson au beurre blanc Pâtes  Fromage Salade de fruits frais



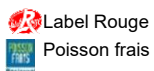


Menus du restaurant scolaire d'Archigny

Du 03 au 21 novembre 2025



Semaine du 03 au 07 novembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves vinaigrette Chipolatas Pommes noisettes Fromage Compote de fruits	Velouté de poireaux Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule Camembert Fruit		Salade de crudités Lieu sauce hollandaise Carottes Tomme noire Gâteau au yaourt	Pizza reine Emincé de volaille au romarin Courgettes sautées Fromage blanc Fruit
Semaine du 10 au 14 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de chou blanc Hachis Parmentier Salade verte Tomme blanche Liégeois au chocolat	Férié		Repas à thème Réduction des déchets	Crêpe au fromage Emincé de porc à l'indienne Haricots verts sautés Yaourt Fruit
Semaine du 17 au 21 novembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage de légumes Emincé de porc à la forestière Gratin de potiron Saint Paulin Kiwi	Salade de pâtes Gratin de haricots blancs et carottes Fromage Compote de pommes		Salade de crudités Brandade de poisson Salade mêlée Gouda Crème dessert à la vanille	Pizza au fromage Fricassée de dinde créole Petits pois Yaourt Fruit



Poisson frais



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

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautas - 37210 Rochecorbon



Viandes françaises



Restaurant scolaire d'Archigny

Opération réduction des déchets

Jeudi 13 novembre 2025

Salade mexicaine
(haricots rouges, maïs)

Tarte au fromage
Salade verte

Fromage

Crumble de pommes



Menus du restaurant scolaire d'Archigny

Du 24 novembre au 19 décembre 2025



Semaine du 24 au 28 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Saucisson sec Blanquette de volaille  Riz pilaf  Fromage Fruit	Salade de crudités Sauté de porc à l'andalouse  Carottes sautées Coulommiers Flan pâtissier		Salade de chou chinois Wrap aux légumes Salade verte Bûchette de lait mélangé Gâteau au yaourt	Potage au potiron Colin à l'armoricaine Semoule Yaourt Fruit
Semaine du 1 ^{er} au 05 décembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves vinaigrette Cuisse de poulet rôti  Pommes de terre rissolées Saint Paulin Fruit	Céleri rémoulade Tarte carottes au fromage frais ail et fines herbes Salade verte Emmental Compote de fruits		Carottes au citron et huile d'olive Filet de lieu sauce nantua Purée de légumes Fromage Tarte aux pommes	Velouté Dubarry (chou-fleur) Pâtes  à la carbonara Yaourt Fruit
Semaine du 08 au 12 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Salade de riz Jambon grillé  Petits pois Saint Paulin Fruit	Potage de légumes Filet de poisson Semoule Brie Yaourt aromatisé		Chou rouge aux pommes Boulettes Carottes Fromage blanc Moelleux au citron	Mâche aux œufs Pâtes  à la bolognaise de lentilles Gouda Compote de fruits
Semaine du 15 au 19 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Potage cultivateur Saucisse Haricots blancs Camembert Orange	Repas de fin d'année 		Salade de chou chinois Couscous végétarien (semoule, pois chiches et légumes)  Fromage blanc Fruit	Salade de crudités Poisson du marché suce citron Purée de céleri Fromage Liégeois à la vanille

