

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 24 au 28 février	Pizza au fromage Pizza Margherita Tortilla Salade verte Fromage blanc Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Salade d'avocat Poisson du marché parfumé à l'aneth Haricots verts persillés Brocolis béchamel Fromage Flan pâtissier Flan pâtissier au chocolat	Crudités au maïs Steak haché sauce échalote Petits pois Fromage Fruit de saison	Repas à thème Bon pour la santé Bon pour la planète !	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Coquillettes à la carbonara Fromage Fruit de saison
	Semaine du 03 au 07 mars	Salade composée Céleri branche en salade Pavé de merlu à l'oseille Boullgour Lentilles Fromage Compote de fruits Pomme au four	Salade Lapérouse * Salade western * Pilons de poulet Carottes sautées Petits pois Yaourt Beignet de Mardi gras au choix	Macédoine de légumes Paupiette de veau aux champignons frais Pommes de terre vapeur Fromage Fruit de saison	Potage Dubarry (chou-fleur) Œufs durs sauce tomate Gratin de légumes Fromage Chou à la crème Quatre-quarts



* Salade Lapérouse : tomates, jambon, haricots verts
 * Salade western : salade, tomates, poivron, maïs

Produit issu de l'agriculture biologique



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

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochechouart



Label rouge



Viandes françaises



Restaurant scolaire de Tigy

*Bon pour la santé,
Bon pour la planète !*

Jeudi 27 février 2025

*Salade de haricots rouges
à la mexicaine*

*Dahl de lentilles
à la noix de coco*

Fromage

Crumble pomme et avoine

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 10 au 14 mars	Salade de crudités Salade de champignons Chipolatas Purée de pommes de terre Pommes de terre vapeur Petit suisse Fruit de saison au choix	Salade mêlée, croûtons et emmental Salade et maïs Semoule, légumes et pois chiches aux épices Fromage Compote pomme-banane Compote de pomme	Rillettes Pâtes à la bolognaise Fromage Fruit de saison	Repas à thème Carnaval de rio	Betteraves vinaigrette Salade de haricots verts Filet de poisson au basilic Mousseline de légumes Navets glacés Fromage Tarte Bourdaloue Flan pâtissier
	Lundi Endives à l'emmental Céleri rave Jambon grill sauce charcutière Blé Pois cassés Petit suisse Fruit de saison	Mardi – Repas végétarien Salade de crudités Salade verte et maïs Duo de lentilles et boulgour aux champignons Carottes sautées Fromage Gâteau au yaourt Cake au citron	Mercredi Crudités vinaigrette Paëlla Fromage Duo de fruits frais		Jeudi Salade de pâtes aux légumes Taboulé Filet de poisson au citron Brocolis vapeur Petits pois Fromage Pot de crème à la vanille Pot de crème au caramel
Semaine du 17 au 21 mars	Lundi Feuilleté au fromage Quiche lorraine Emincé de bœuf au paprika Carottes Haricots beurre Fromage Fruit de saison au choix	Mardi – Repas végétarien Chou blanc vinaigrette Radis beurre Quiche brocolis et féta Salade verte Yaourt Fruit de saison	Mercredi Salade de céleri aux pommes Escalope de porc Duo poireaux-pommes de terre Fromage Fromage blanc à la confiture	Jeudi Œuf dur mayonnaise Mousse de poisson Sauté de dinde au curry Riz Blé aux herbes Fromage Yaourt aromatisé Fromage blanc au sucre	Vendredi Concombre à la crème Salade d'avocat Emincé de porc basquaise Chou-fleur persillé Haricots verts Fromage Entremets Panna cotta au coulis de fraises
	Lundi Feuilleté au fromage Quiche lorraine Emincé de bœuf au paprika Carottes Haricots beurre Fromage Fruit de saison au choix	Mardi – Repas végétarien Chou blanc vinaigrette Radis beurre Quiche brocolis et féta Salade verte Yaourt Fruit de saison	Mercredi Salade de céleri aux pommes Escalope de porc Duo poireaux-pommes de terre Fromage Fromage blanc à la confiture	Jeudi Œuf dur mayonnaise Mousse de poisson Sauté de dinde au curry Riz Blé aux herbes Fromage Yaourt aromatisé Fromage blanc au sucre	Vendredi Concombre à la crème Salade d'avocat Emincé de porc basquaise Chou-fleur persillé Haricots verts Fromage Entremets Panna cotta au coulis de fraises

Produit issu de l'agriculture biologique Label rouge I.G.P.

La viande de bœuf servie sur votre restaurant 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

Viandes françaises

Plat maison



Restaurant scolaire de Tigy

Carnaval de Rio

Jeudi 13 mars 2025

Salade carioca (avocat, ananas,
cœur de palmier, citron vert)

Curry de porc au lait de coco 

Riz et maïs

Fromage

Clafoutis ananas et noix de coco