Menus du restaurant scolaire d'Herbault — Du 02 au 20 novembre 2026

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 novembre	Betteraves vinaigrette Pâtes à la bolognaise Fromage Compote de pommes	**Repas à thème Réduction des déchets**	Mousse de foie Dos de lieu rôti beurre blanc Gratin de potiron Fromage Fondant au chocolat	Salade de riz Pilons de poulet aux épices Brocolis béchamel Yaourt nature Fruit de saison	Céleri Paupiette de veau Frites Fromage Fruit de saison
	Lundi	**Mardi**	**Mercredi**	**Jeudi**	**Vendredi– Repas végétarien**
Semaine du 09 au 13 novembre	Salade paysanne (pommes de terre, tomates, lardons) Boulettes de bœuf Flan de légumes Fromage Clémentines	Carottes râpées vinaigrette Sauté de dinde à l'indienne Chou-fleur Fromage Gâteau au yaourt	Férié	Salade d'endives aux pommes Longe de porc à la tomate Pommes de terre vapeur Fromage Compote de fruits	Potage de légumes Omelette aux pommes de terre Salade verte Yaourt Fruit de saison
	Lundi – Repas végétarien	**Mardi**	**Mercredi**	**Jeudi**	**Vendredi**
Semaine du 16 au 20 novembre	Céleri Quiche au fromage Salade verte Fromage Liégeois	Pizza au fromage Haut de cuisse de poulet au thym Petits pois Petit suisse Banane	Salade de blé Rôti de porc à la moutarde Gratin de légumes Fromage Yaourt aromatisé	Potage crécy (carottes et pommes de terre) Paupiette de veau à la forestière Haricots verts Fromage Crème au chocolat au lait BIO	Salade de crudités Brandade de poisson Salade verte Fromage Compote de pommes

Viandes françaises

Appellation d'origine Protégée

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

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

Produit issu de l'agriculture biologique