Menus du restaurant scolaire d'Herbault

Du 23 novembre au 18 décembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 23 au 27 novembre	Rillette de poisson Paupiette de veau Coquillettes Emmental Fruit de saison	Salade de blé Longe de porc rôtie et son jus d'herbes Carottes persillées Fromage Yaourt aromatisé	Potage au potiron Colin sauce hollandaise Riz Fromage Fruit de saison	Batavia et croûtons Omelette Chou-fleur béchamel Yaourt Moelleux au chocolat	Potage aux champignons Merlu sauce agrumes Semoule Fromage Fruit de saison
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 novembre au 04 décembre	Salade de mâche et croûtons Escalope de dinde à la crème Haricots verts Yaourt Tarte aux pommes	Velouté Dubarry (chou-fleur) Chili sin carne (maïs, haricots rouges et sauce tomate) Riz Fromage Fromage blanc au sucre	Rillettes Sauté de porc au paprika Gratin de pâtes Fromage Compote de fruits	Feuilleté au fromage Filet de lieu sauce nantua Purée de brocolis Fromage Banane sauce chocolat	Salade de chou blanc Haut de cuisse de poulet Frites Fromage Fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 07 au 11 décembre	Salade de pommes de terre Jambon grillé Gratin de chou-fleur Fromage Salade de fruits frais	Potage de légumes Poisson sauce beurre blanc Semoule Fromage Petits suisses aromatisés	Carottes râpées vinaigrette Escalope de volaille au curry Purée de légumes Fromage Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Cordon bleu Petits pois Fromage Entremets	Salade de lentilles Pâtes aux légumes Salade verte Yaourt Compote de fruits
	Lundi	Mardi– Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 14 au 18 décembre	Salade verte aux œufs Saucisse de Francfort Pâtes Fromage Fruit de saison	Potage de légumes Omelette au fromage Haricots beurre Petit suisse Moelleux au citron	Feuilleté au fromage Cordon bleu Petits pois Yaourt nature sucré Compote de fruits	**Repas de fin d'année**	Salade de riz Filet de lieu meunière Gratin de patate douce Fromage Fruit de saison

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