



Menus du restaurant scolaire de Bessé-sur-Braye

Les menus sont consultables sur le site internet de Bessé sur Braye

Du 05 au 23 janvier 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
<i>Semaine du 05 au 09 janvier</i>	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Steak haché sauce tomate </p> <p>Frites</p> <p>Fromage</p> <p>Compote de fruits </p>	<p>Salade de riz</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots beurre </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Salade de crudités </p> <p>Rôti de porc charcutière </p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Petit suisse</p> <p>Galette des rois</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Pâtes </p> <p>à la bolognaise de lentilles</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>
<i>Semaine du 12 au 16 janvier</i>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Filet de colin aux crevettes</p> <p>Carottes sautées</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade d'endives aux pommes </p> <p>Pilons de poulet aux herbes </p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage</p> <p>Quatre-quarts</p>		<p>Potage de légumes</p> <p>Quiche aux légumes</p> <p>Salade verte</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Pot au feu </p> <p>Légumes du pot</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt</p>
<i>Semaine du 19 au 23 janvier</i>	<p>Céleri râpé vinaigrette </p> <p>Tartiflette</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Mardi – Repas végétarien</p> <p>Œuf dur mimosa</p> <p>Dahl de lentilles et carottes</p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Jeudi</p> <p>Salade de crudités</p> <p>Sauté de volaille</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt </p> <p>Moelleux au chocolat</p>	<p>Vendredi</p> <p>Saucisson sec</p> <p>Poisson à la crème</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Fromage</p> <p>Riz au lait</p>



Viandes françaises



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

RESTAIVAL - 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







Menus du restaurant scolaire de Bessé-sur-Braye

Les menus sont consultables sur le site internet de Bessé sur Braye

Du 26 janvier au 13 février 2026



	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 26 au 30 janvier	<p>Tarte au fromage</p> <p>Omelette</p> <p>Carottes sautées </p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Salade de crudités </p> <p>Médaille de merlu aux herbes</p> <p>Pâtes</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt aromatisé</p>		<p>Salade de riz</p> <p>Chipolatas</p> <p>Légumes de saison </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Repas à thème</p> <p>Saveurs des montagnes</p> 
Semaine du 02 au 06 février	<p>Lundi</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Sauté de porc </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage </p> <p>Crêpe au chocolat</p>	<p>Mardi – Repas végétarien</p> <p>Œuf mayonnaise</p> <p>Chili sin carne (riz et haricots rouges) aux petits légumes</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Mercredi</p>	<p>Jeudi</p> <p>Salade de crudités</p> <p>Steak haché de veau </p> <p>Frites</p> <p>Fromage</p> <p>Entremets (lait BIO) </p>	<p>Vendredi</p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Filet de poisson au curry</p> <p>Semoule et petits légumes </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>
Semaine du 09 au 13 février	<p>Lundi</p> <p>Œuf mimosa</p> <p>Cuisse de poulet au romarin </p> <p>Purée de légumes </p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mardi</p> <p>Salade de crudités</p> <p>Fondant de porc aux quatre épices </p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p>Mercredi</p>	<p>Jeudi</p> <p>Repas à thème</p> <p>Saveurs d'Asie</p> 	<p>Vendredi</p> <p>Carottes râpées au citron </p> <p>Filet de poisson aux amandes</p> <p>Brocolis béchamel</p> <p>Fromage</p> <p>Riz au lait à la vanille</p>



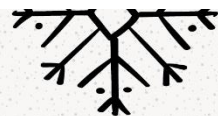
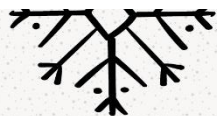
Viandes françaises



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

Produit issu de l'agriculture biologique

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



Saveurs des montagnes

Vendredi 30 janvier 2026



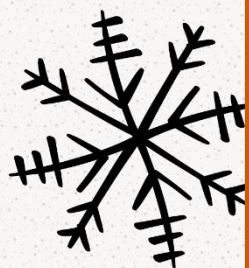
Salade verte

Raclette

(pommes de terre, jambon,
fromage)

Fromage blanc

Biscuit de Savoie au miel



Restauval





Saveurs d'Asie
Jeudi 12 février 2026

Nem aux légumes

Poulet au citron



Riz

Tofu

Tarte à la noix de coco



Menus du restaurant scolaire de Bessé-sur-Braye

Les menus sont consultables sur le site internet de Bessé sur Braye

Du 02 au 27 mars 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 02 au 06 mars	Salade de pâtes Sauté de dinde aux épices Carottes Fromage Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Chipolatas Petits pois Fromage Moelleux au chocolat		Potage de légumes Tajine de poisson Semoule Petit suisse Fruit de saison	Salade de crudités mimosa Lasagnes aux légumes et fromage Salade verte Yaourt Compote de fruits
Semaine du 09 au 13 mars	Betteraves vinaigrette Sauté de porc façon texane Pommes de terre sautées Fromage blanc Fruit de saison	Mardi – Repas végétarien		Repas à thème Carnaval gourmand 	Salade de riz Escalope de volaille milanaise Haricots verts Fromage Fruit de saison
Semaine du 16 au 20 mars	Salade verte à l'emmental Poulet grillé Petits pois Fromage Fruit de saison	Macédoine de légumes Boulettes de bœuf Brocolis Fromage Flan pâtissier		Radis beurre Jambon grillé Frites Fromage Entremets au lait BIO	Vendredi – Repas végétarien Betteraves vinaigrette Quiche au fromage Salade verte Yaourt Fruit de saison
Semaine du 23 au 27 mars	Salade de pâtes Paupiette de volaille Haricots beurre Petit suisse Fruit de saison	Salade de crudités Filet de poisson meunière Riz sauce tomate Fromage Crème au chocolat		Haricots verts vinaigrette Lasagnes à la bolognaise Fromage Liégeois	Vendredi – Repas végétarien Concombre vinaigrette Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule Fromage blanc Fruit de saison



Viandes françaises



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

Produit issu de l'agriculture biologique

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



Carnaval gourmand

Jeudi 12 mars 2026

Velouté de chicon du Nord

Daube niçoise

Pâtes

Fromage

Crêpe au sucre

Menus du restaurant scolaire de Bessé-sur-Braye

Les menus sont consultables sur le site internet de Bessé sur Braye

Du 30 mars au 10 avril 2026



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 mars au 03 avril	<p>Rillettes</p> <p>Merlu sauce citron</p> <p>Purée de légumes </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade mexicaine (haricots rouges, maïs et œuf)</p> <p>Boulettes végétales</p> <p>Riz </p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison </p>		<p>Repas à thème</p> <p>Magie du chocolat</p>	<p>Salade de crudités</p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage</p> <p>Liégeois</p>
Semaine du 06 au 10 avril	<p>Lundi</p> <p>Férié</p>	<p>Mardi</p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Steak haché </p> <p>Pâtes </p> <p>Fromage</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Mercredi</p>	<p>Jeudi</p> <p>Terrine de campagne</p> <p>Rôti de porc au jus </p> <p>Carottes sautées </p> <p>Fromage</p> <p>Gâteau au yaourt</p>	<p>Vendredi – Repas végétarien</p> <p>Quiche au fromage</p> <p>Omelette</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Yaourt </p> <p>Fruit de saison</p>



Viandes françaises



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

Produit issu de l'agriculture biologique

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



Magie du chocolat

Jeudi 02 avril 2026

Tomates vinaigrette

Emincé de volaille
sauce chocolat



Pommes noisettes

Fromage

Glace au chocolat



Menus du restaurant scolaire de Bessé-sur-Braye

Les menus sont consultables sur le site internet de Bessé sur Braye

Du 27 avril au 1^{er} mai 2026



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 27 avril au 1 ^{er} mai	Chou rouge vinaigrette	Concombre à la crème		Salade espagnole (tomates, poivron et maïs)	
	Croque-Monsieur	Pâtes sauce tomate		Emincé de dinde à la normande	
	Salade verte	et fromage		Gratin de légumes	Férié
	Fromage	Fromage blanc		Fromage	
	Yaourt aromatisé	Fruit de saison		Moelleux aux fruits	



Viandes françaises



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

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