



BOURNEZEAU Restaurant scolaire de Bournezeau

Printemps
Jeudi 28 mars 2024

Radis beurre

Sauté de porc



EARL LE PORC BOURNEVAISIEN

Printanière de légumes

Fromage

Moelleux au chocolat

Restauval



BOURNEZEAU Restaurant scolaire de Bournezeau

Fête Holi - Inde

Jeudi 28 mars 2024

Raita de concombre

Curry de porc



Riz

Fromage

Lassi à la banane

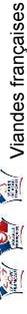
Restauval

Semaine du 06 au 10 mai	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Betteraves vinaigrette  F</p> <p>Sauté de poulet  F</p> <p>Semoule  E</p> <p>Yaourt  F</p>	<p>Œuf mayonnaise  F</p> <p>Risotto  E</p> <p>aux petits pois S</p> <p>Fromage F</p> <p>Banane F</p>	Férié	Férié	Fermé

 Produit issu de l'agriculture biologique

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

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



Viandes françaises

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

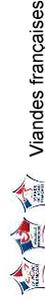
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 13 au 17 mai	Salade de crudités Poisson beurre nantais Riz pilaf Fromage Yaourt	Concombre Pizza aux légumes Salade verte Liégeois	Salade verte, fromage et maïs Chipolatas Petits pois Fruit de saison	Rillettes de poisson Boulettes de bœuf Ratatouille Flan pâtissier au lait BIO 	Salade de pâtes Sauté de porc aux herbes de Provence Courgettes sautées Fromage Fruit de saison
Semaine du 20 au 24 mai	Férié	Mardi – Repas végétarien Salade de tomates et blé Gratin de pommes de terre Salade verte Fromage Mousse au chocolat	Mercredi Pizza au fromage Escalope de dinde Ratatouille Fruit de saison	Jeudi Batavia et chèvre Bœuf bourguignon Pâtes Fruit de saison	Vendredi Céleri vinaigrette Longe de porc aux herbes Epinards béchamel Clafoutis aux fruits
Semaine du 27 au 31 mai	Concombre au fromage blanc Sauté de porc Semoule Fruit de saison	Repas à thème Festival culinaire 	Mercredi Tomates vinaigrette Chipolatas Purée de pommes de terre Liégeois	Jeudi – Repas végétarien Salade de lentilles Quiche à la tomate et mozzarella Salade mêlée Fruit de saison	Vendredi Crème de foie cornichon Gratin de lieu à la provençale Carottes Fromage Tarte aux pommes
Semaine du 03 au 07 juin	Salade de blé Jambon grillé Gratin de courgettes Edam Fruit de saison	Mardi – Repas végétarien Betteraves vinaigrette Pané de fromage Tortis Banane	Mercredi Taboulé (semoule BIO) Rôti de porc Chou-fleur béchamel Yaourt aromatisé	Jeudi Tomates vinaigrette Filet de colin meunière Haricots verts Fromage Cake au citron	Vendredi Carottes râpées vinaigrette Hachis Parmentier gratiné Salade verte Compote de pommes

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

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



Viandes françaises



BOURNEZEAU Restaurant scolaire de Bournezeau

Festival culinaire

Mardi 28 mai 2024

Gaspacho et fêta

Pâtes à la carbonara

Fromage

Brownies

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 10 au 14 juin	Salade de pâtes	Tomates et fêta	Friand au fromage	Repas à thème Euro 2024 Allemagne 	Haricots blancs vinaigrette
	Sauté de porc aux herbes	Brandade de poisson	Haché de veau sauce à l'échalote		Gratin de crozets au sarrasin et courgettes sautées
	Brocolis	Salade verte	Haricots beurre		Fromage
	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Emmental		Fruit de saison
			Compote pomme-fraise		
	Mercredi				
Semaine du 17 au 21 juin	Pastèque	Salade de riz, tomates et gouda	Salade verte et croûtons	Rillettes	Salade de crudités
	Chipolatas	Rôti de volaille au jus	Paupiette de veau	Filet de poisson sauce hollandaise	Parmentier de lentilles
	Pommes de terre vapeur	Carottes braisées	Riz	Petits pois	Salade verte
	Fromage	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	Banane	Fromage
	Glace et biscuit				Entremets au lait BIO
	Mardi				
	Mercredi				
Semaine du 24 au 28 juin	Salade de blé	Betteraves vinaigrette	Salade de tomates	Concombre au yaourt	Taboulé (semoule BIO)
	Œufs durs sauce tomate	Torsades	Blanquette de dinde à l'ancienne	Filet de lieu au beurre citronné	Fricassée de poulet à la paysanne
	Courgettes	à la carbonara et fromage	Pommes noisettes	Riz pilaf	Haricots verts sautés
	Fromage	Fruit de saison	Fromage blanc sucré	Abricots	Fromage
Eclair au chocolat					Compote de pommes

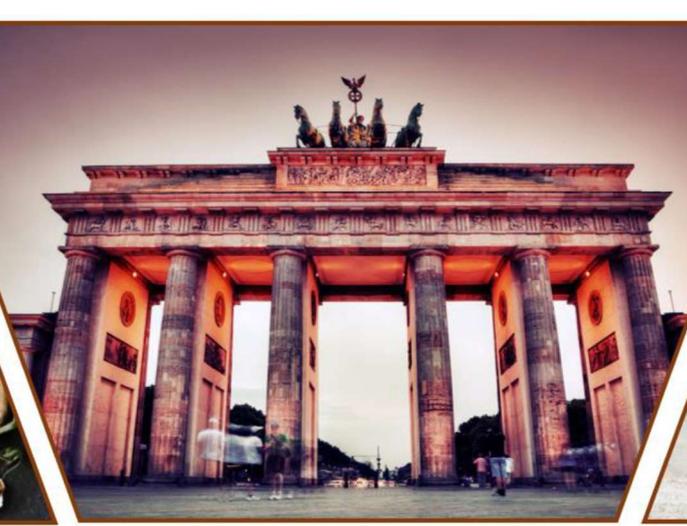


Produit issu de l'agriculture biologique



Bleu, blanc, cœur





Restaurant scolaire de Bournezeau
Euro 2024 - Allemagne

Jeudi 13 juin 2024

Betteraves aux pommes

Wiener schnitzel

Escalope de poulet pané

Pommes duchesse

Fromage blanc



au coulis de fruits rouges



	Lundi	Mardi - Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1^{er} au 05 juillet	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Boulettes d'agneau</p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Rougaill œuf</p> <p>Riz</p> <p>Fromage</p> <p>Banane</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Sauté de porc à la moutarde</p> <p>Epinards</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte aux abricots</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Filet de lieu noir au beurre blanc</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Repas de fin d'année</p>
Semaine du 08 au 12 juillet	<p>Macédoine et œuf dur</p> <p>Tarte aux légumes et mozzarella</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p>	<p>Concombre au fromage blanc</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de crudités</p> <p>Colin aux épices</p> <p>Carottes</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte aux pêches</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Pizza garnie</p> <p>Salade verte</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Escalope de dinde</p> <p>Crumble aux courgettes</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
Centre de loisirs	<p>Salade de pâtes</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Melon</p> <p>Parmentier</p> <p>de poisson</p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p>	<p>Rillettes</p> <p>Sauté de dinde</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage</p> <p>Gâteau au yaourt</p>	<p>Tomates mozzarella</p> <p>Pizza aux légumes</p> <p>Salade verte</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Longe de porc à la diable</p> <p>Semoule</p> <p>Petits suisses aromatisés</p>
Semaine du 15 au 19 juillet	<p>Quiche au fromage</p> <p>Gratin de courgettes au jambon blanc</p> <p>Pêche</p>	<p>Repas à thème Jeux olympiques</p>	<p>Salade de crudités et féta</p> <p>Couscous végétarien (pois chiches, légumes coucous)</p> <p>Semoule</p> <p>Glace</p>	<p>Melon</p> <p>Hamburger</p> <p>Potatoes</p> <p>Crème au chocolat</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Filet de poisson sauce citron</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>
Centre de loisirs					

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

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



Viandes françaises



BOURNEZEAU Restaurant scolaire de Bournezeau

Fin d'année scolaire
Vendredi 05 juillet 2024

Melon

Hamburger



Potatoes

Glace

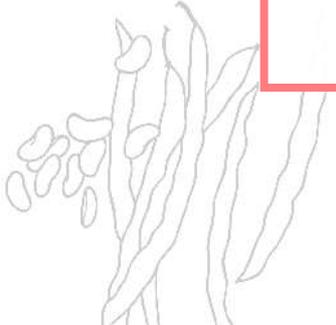
Restauval



Restaurant scolaire de Bournezeau

Jeux olympiques 2024

Mardi 23 juillet 2024



Rillettes de sardines

Paëlla andalouse (Espagne)

Fromage

Cheesecake
aux éclats de Daim
(Scandinavie)



	Lundi	Mardi - Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 29 juillet au 02 août	Salade de riz	Carottes râpées vinaigrette	Repas à thème	Betteraves vinaigrette	Charcuterie
	Paupiette de veau	Bolognaise de lentilles		Jambon sauce tomate	Saucisse de Strasbourg
	Haricots beurre	Pâtes	Jeux olympiques	Semoule	Petits pois
	Crème dessert à la vanille	Yaourt aux fruits		Fromage	Fromage
Centre de loisirs				Melon	Fruit de saison



	Lundi - Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 19 au 23 août	Salade verte et dés d'emmental	Salade de blé	Concombre au fromage blanc	Pâté de campagne	Tomates vinaigrette
	Chili sin carne (poivron, tomates, maïs, haricots rouges)	Rôti de porc à la moutarde	Paupiette de veau à la lyonnaise	Emincé de dinde à l'orientale	Croque-Monsieur
	Riz	Gratin de courgettes	Semoule	Tomates provençales	Salade verte
	Nectarine	Fruit de saison	Fromage	Fromage	Salade de fruits frais
Centre de loisirs			Mousse au chocolat	Riz au lait à la vanille	



BOURNEZEAU Restaurant scolaire de Bournezeau

Jeux olympiques 2024

Mercredi 31 juillet 2024

Salade caésar (USA)

Fish and chips
(Royaume-Uni)

Panna cotta
au coulis de fruits rouges
(Italie)

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 26 au 30 août	Salade de pâtes F E	Pastèque F	Salade de crudités F	Macédoine mayonnaise F	Concombre vinaigrette F
	Cordon bleu S	Parmentier F	Sauté de porc F	Œufs durs béchamel F	Jambon grill F
Centre de loisirs	Ratatouille F	de poisson S	Haricots verts S	Epinards S	Coquillettes E
	Fromage blanc F	Fromage F	Fromage F	Fruit de saison F	Yaourt aromatisé F
		Entremets au chocolat F E	Quatre-quarts E F		

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

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



Vian des françaises