

Semaine du 29 avril au 03 mai	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	<p><b>Concombre vinaigrette</b></p> <p><b>Chou blanc vinaigrette</b> </p> <p><b>Pâtes</b> </p> <p><b>à la bolognaise</b> </p> <p><b>Brie/ Yaourt</b></p> <p><b>Compote de fruits au choix</b> </p>	<p><b>Friand au fromage</b></p> <p><b>Omelette nature</b></p> <p><b>Epinards</b> </p> <p><b>Yaourt/ Fromage</b></p> <p><b>Corbeille de fruits</b></p> 	Férié	<p><b>Carottes râpées au citron</b></p> <p><b>Salade verte au maïs</b> </p> <p><b>Sauté de bœuf à la tomate</b> </p> <p><b>Gratin de blettes</b></p> <p><b>Chèvre/ Yaourt</b></p> <p><b>Tarte aux pommes</b></p>	<p><b>Radis beurre</b></p> <p><b>Céleri vinaigrette</b></p> <p><b>Pavé de poisson frais</b> </p> <p><b>vapeur sauce hollandaise</b></p> <p><b>Riz</b> </p> <p><b>Tomme/ Yaourt</b></p> <p><b>Banane</b></p>
Semaine du 06 au 10 mai	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	<p><b>Salade de pâtes mimosa</b> </p> <p><b>Salade de blé mimosa</b></p> <p><b>Clafoutis de courgettes</b> </p> <p><b>et emmental</b> </p> <p><b>Camembert / Yaourt</b> </p> <p><b>Pomme</b> </p>	<p><b>Carottes râpées au citron</b></p> <p><b>Salade de crudités</b></p> <p><b>Brandade de poisson</b></p> <p><b>Salade verte</b> </p> <p><b>Gouda/ Yaourt</b></p> <p><b>Crème à la vanille au lait BIO</b> </p> <p><b>Crème au chocolat au lait BIC</b></p>	Férié	Férié	Fermé
Semaine du 13 au 17 mai	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	<p><b>Pastèque</b></p> <p><b>Radis beurre</b></p> <p><b>Haut de cuisse de poulet à la tomate</b> </p> <p><b>Petits pois</b> </p> <p><b>Gouda/ Yaourt</b></p> <p><b>Gâteau au yaourt</b> </p>	<p><b>Salade de haricots rouges</b> </p> <p><b>maïs</b></p> <p><b>Salade de lentilles</b></p> <p><b>Pizza aux légumes du soleil et fromage</b></p> <p><b>Salade verte</b></p> <p><b>Yaourt/ Fromage</b></p> <p><b>Corbeille de fruits</b></p>	<p><b>Tomates vinaigrette</b></p> <p><b>Chipolatas</b></p> <p><b>Pâtes</b> </p> <p><b>Saint Paulin/ Yaourt</b></p> <p><b>Compote de fruits</b> </p> <p><b>Yaourt nature sucré / Pain au chocolat</b></p>	<p><b>Salade de crudités de saison</b> </p> <p><b>Escalope de volaille à la basquaise</b> </p> <p><b>Haricots beurre</b></p> <p><b>Fromage/ Yaourt</b></p> <p><b>Quatre-quarts</b></p>	<p><b>Courgettes marinées</b> </p> <p><b>Concombre à la crème</b></p> <p><b>Sauté de bœuf aux herbes</b> </p> <p><b>Riz</b> </p> <p><b>Fromage/ Yaourt</b></p> <p><b>Corbeille de fruits</b></p>

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Poisson frais

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

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

 Label rouge  Viande de porc française

Légende : Féculents – Viande, poisson et œufs – Fruits et légumes – Produits laitiers – Produits sucrés – Matières grasses

Glucides complexes Protéines Fibres et vitamines Calcium Glucides simples Lipides



Volaille française

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 20 au 24 mai</b>	Férié 	<b>Betteraves mimosa</b>  <b>Salade de chou blanc</b>  Spaghettis  à la bolognaise de lentilles Camembert / Yaourt Compote de fruits 	Saucisson sec Poulet rôti au jus  Semoule  Yaourt/ Fromage Kiwi Crème à la vanille / Gâteau	Repas à thème Festival culinaire 	Salade verte aux croûtons Salade de mâche et croûtons Rôti de porc à la tomate  Carottes sautées  Emmental / Yaourt Flan pâtissier (lait BIO  )
<b>Semaine du 27 au 31 mai</b>	Concombre crème de ciboulette Tomates au basilic Dos de merlu au citron Purée de carottes  Fromage fondu / Yaourt Corbeille de fruits 	Melon Salade de haricots verts Quiche à la provençale (légumes, œufs, lait BIO)  Salade verte  Fromage Yaourt 	Radis beurre Steak haché de veau sauce tomate  Petits pois Mimolette Fromage blanc  Yaourt au chocolat / Gâteau maison	Champignons à la crème Carottes vinaigrette Escalope de dinde à la moutarde  Carottes  Camembert/ Yaourt  Cake au citron	Salade verte et œuf  Œuf sauce tomate Sauté de bœuf à la tomate  Pommes de terre vapeur  Brie / Yaourt Pastèque
<b>Semaine du 03 au 07 juin</b>	Salade de pâtes  Salade de blé  Chipolatas Ratatouille  Fromage Yaourt	Betteraves vinaigrette Radis beurre Poisson du marché sauce ciboulette Purée de pommes de terre  Chèvre/ Yaourt Abricots / Ananas frais	Salade de tomates à l'échalote  Paëlla Fromage/ Yaourt Cône de glace Compote de pommes / Brioche	Pizza au fromage Pizza margarita Rôti de porc aux herbes de Provence  Courgettes sautées Yaourt/ Fromage Compote de fruits 	Salade de tomates  Salade de maïs Tian de légumes  Céréales gourmandes  Tomme blanche/ Yaourt Salade de fruits frais 

\*Salade impériale : salade, carottes, pomme fruit



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



Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson frais

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



Label rouge



Viande de porc française

Légende : Féculents – Viande, poisson et œufs – Fruits et légumes – Produits laitiers – Produits sucrés – Matières grasses

Glucides complexes

Protéines

Fibres et vitamines

Calcium

Glucides simples

Lipides



Volaille française



# Festival culinaire

## Jeudi 23 mai 2024

Gaspacho de petits pois

\*\*\*

Piadine de poulet et tomme



Potatoes au paprika

\*\*\*

Camembert



\*\*\*

Gâteau au chocolat et patate douce

	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 10 au 14 juin</b>	<p>Salade de blé <b>Semoule au thon</b> Emincé de dinde au romarin</p> <p>Petits pois</p> <p>Gouda / Yaourt</p> <p>Glace</p>	<p>Salade verte et emmental <b>Radis beurre</b> Galette de blé noir (jambon, œuf, fromage)</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt/ Fromage</p> <p>Pêche Abricots</p>	<p>Salade de crudités <b>mimosa</b></p> <p>Lasagnes aux légumes</p> <p>Pont l'Evêque / Yaourt</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de fruits / Gaufre</p>	<p><b>Melon</b> Salade de tomates et maïs Cœur de merlu sauce citronnée</p> <p>Riz</p> <p>Fromage</p> <p><b>Fromage blanc à la confiture</b> Fromage blanc au sucre</p>	<p><b>Carottes râpées au citron</b></p> <p>Salade gourmande</p> <p>Bœuf à la Lyonnaise</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Emmental / Yaourt</p> <p>Gâteau au yaourt</p>
<b>Semaine du 17 au 21 juin</b>	<p><b>Lundi – Repas végétarien</b></p> <p>Salade de tomates Pastèque Couscous végétarien (pois chiches, légumes)</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage</p> <p>Crème caramel</p>	<p><b>Mardi</b></p> <p>Pizza du jour</p> <p>Poisson du marché sauce échalote</p> <p>Epinards</p> <p>Edam / Yaourt</p> <p>Abricots Nectarine</p>	<p><b>Mercredi</b></p> <p>Salade de pâtes</p> <p>Rôti de porc à la texane</p> <p>Haricots verts</p> <p>Petit suisse/ Fromage</p> <p>Compote de fruits</p> <p>Croissant / Lait au chocolat</p>	<p><b>Jeudi</b></p> <p>Repas à thème <b>Euro 2024</b> <b>Allemagne</b></p>	<p><b>Vendredi</b></p> <p>Salade de crudités <b>Melon</b> Fricassée de volaille à la forestière</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Mimolette / Yaourt</p> <p><b>Mousse au chocolat</b> Mousse au caramel</p>
<b>Semaine du 24 au 28 juin</b>	<p><b>Lundi</b></p> <p>Radis beurre Salade de crudités</p> <p>Pâtes à la bolognaise</p> <p>Saint Paulin / Yaourt</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p><b>Mardi – Repas végétarien</b></p> <p>Céleri à l'orange Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Omelette aux herbes et pommes de terre</p> <p>Salade verte</p> <p>Bleu d'auvergne/ Yaourt</p> <p>Pastèque</p>	<p><b>Mercredi</b></p> <p>Taboulé</p> <p>Emincé de bœuf au paprika</p> <p>Ratatouille</p> <p>Sainte Maure de Touraine/ Yaourt</p> <p>Entremets</p> <p>Jus de fruits / Gâteau au chocolat</p>	<p><b>Jeudi</b></p> <p>Betteraves vinaigrette Melon</p> <p>Dos de lieu au basilic</p> <p>Blé</p> <p>Emmental</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p><b>Vendredi</b></p> <p>Tomates vinaigrette Concombre vinaigrette</p> <p>Sauté de porc à la paysanne</p> <p>Courgettes en gratin</p> <p>Fromage / Yaourt</p> <p>Tarte aux fruits</p>

Produit issu de l'agriculture biologique

Poisson frais

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

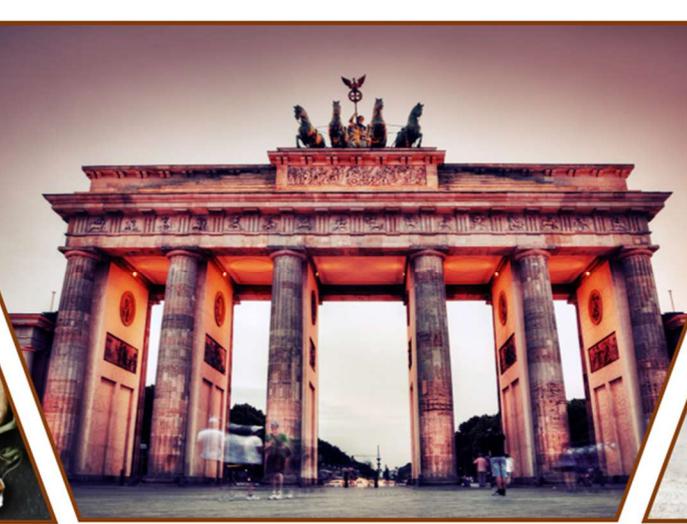
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Label rouge Viande de porc française

Légende : Féculents – Viande, poisson et œufs – Fruits et légumes – Produits laitiers – Produits sucrés – Matières grasses  
Glucides complexes Protéines Fibres et vitamines Calcium Glucides simples Lipides

Volaille française

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



**Vouvray**  
TERRE DE LOIRE

# Restaurant scolaire de Vouvray Euro 2024 - Allemagne

Jeudi 20 juin 2024

Betteraves aux pommes

\*\*\*

Currywurst

(saucisse avec sauce tomate au curry)

Poêlée de chou rouge  
et pommes de terre

\*\*\*

Fromage / Yaourt

\*\*\*

Rote Grütze

(compotée de fruits rouges et crème anglaise)

Restauval

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 1<sup>er</sup> au 05 juillet</b>	<b>Tomates vinaigrette</b> <b>Concombre vinaigrette</b> <b>Steak haché</b> sauce fromagère <b>Duo de légumes</b> Fromage blanc/ Fromage Semoule au lait	<b>Salade de lentilles</b> <b>Salade de pois chiches</b> Pizza au fromage Salade verte Camembert/ Yaourt Fruit de saison	<b>Quiche lorraine</b> <b>Poulet à l'aigre douce</b> Tian de légumes Morbier Fromage blanc et coulis à part Flan nappé au caramel / BN	<b>Haricots verts vinaigrette</b> Pastèque <b>Dos de colin à l'aneth</b> Riz Tomme / Yaourt Corbeille de fruits	<b>Repas de fin d'année</b>
<b>Semaine du 08 au 12 juillet</b>	<b>Lundi</b> Toast de rillettes de poisson <b>Emincé de volaille</b> tex-mex Petits pois Comté/ Yaourt Corbeille de fruits Fromage blanc / Gâteau chocolat pompon	<b>Mardi</b> Radis beurre <b>Sauté de bœuf</b> Frites Fromage/ Yaourt Compote de fruits Yaourt nature sucré / Gâteau	<b>Mercredi – Repas végétarien</b> Salade de haricots verts mimosa Quiche au fromage Salade verte Yaourt/ Fromage Salade de fruits frais Yaourt aromatisé / Pain et chocolat à croquer	<b>Jeudi</b> <b>Repas à thème</b> <b>Jeux olympiques</b> Compote pomme-banane/ Pain et confiture	<b>Vendredi</b> Melon Colin aux épices Semoule Camembert/ Yaourt Glace Liégeois au chocolat / Gâteau maison
<b>Semaine du 15 au 19 juillet</b>	<b>Lundi</b> Salade strasbourgeoise <b>Escalope de volaille grillée</b> Ratatouille Yaourt/ Fromage Nectarine Crème à la vanille / Beignet	<b>Mardi</b> Salade de crudités <b>Boulettes de bœuf</b> Semoule Fromage Yaourt Jus de fruit Pain et chocolat à tartiner	<b>Mercredi</b> Carpaccio de tomates <b>Longe de porc à la diable</b> Haricots verts Bûchette de chèvre/ Yaourt Riz au lait au chocolat (lait BIO) Compotes variées / Gâteau maison	<b>Jeudi – Repas végétarien</b> Salade verte aux croûtons Omelette Pommes de terre sautées Mimolette Fromage blanc Flan nappé au caramel / Gaufre	<b>Vendredi</b> Concombre à la crème Filet de lieu à la tomate Blé Gouda / Yaourt Corbeille de fruits Yaourt nature sucré / Brioche
<b>Semaine du 22 au 26 juillet</b>	<b>Lundi – Repas végétarien</b> Pastèque Gratin de pâtes aux légumes et fromage Tomme/ Yaourt Glace Yaourt aromatisé / Gâteau maison	<b>Mardi</b> <b>Pâté de campagne</b> <b>Poulet rôti aux herbes</b> Courgettes à la tomate Brie/ Yaourt Crumble aux fruits Gélifié au chocolat / Croissant	<b>Mercredi</b> Légumes à la grecque Couscous boulettes d'agneau Légumes couscous Kiri/ Yaourt Marbré Compote pomme-banane/ Pain et confiture	<b>Jeudi</b> Salade de crudités Chipolatas Céréales gourmandes Fromage blanc/ Fromage Corbeille de fruits Petits suisses / Galettes St Michel	<b>Vendredi</b> Salade de riz Filet de poisson sauce citron Carottes Vichy Fromage/ Yaourt Salade de fruits frais Crème caramel / Gâteau maison

\*Salade italienne : tomates, mozzarella, basilic

Produit issu de l'agriculture biologique

Poisson frais

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

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

Légende : Féculents – Viande, poisson et œufs – Fruits et légumes – Produits laitiers – Produits sucrés – Matières grasses

Glucides complexes Protéines Fibres et vitamines Calcium Glucides simples Lipides

Label rouge Viande de porc française

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



*Fin d'année scolaire*  
*Vendredi 05 juillet 2024*

*Duo de melons*

\*\*\*

*Cheeseburger*



*Frites*

\*\*\*

*Fromage*

\*\*\*

*Brownies et crème anglaise*



Restaurant scolaire de Vouvray  
Jeux olympiques 2024  
Jeudi 11 juillet 2024

Houmous sur toast (LIBAN)

\*\*\*

Mac and cheese  
(Amérique du Nord)

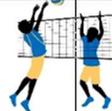
\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Panna cotta au romarin et abricots  
(ITALIE)



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 29 juillet au 02 août	Salade de tomates  Filet de poisson aux herbes Pommes de terre vapeur  Tomme noire/ Yaourt Petits suisses sucrés	Salade de pâtes  Sauté de volaille à la crème  Gratin de courgettes  Mimolette/ Yaourt Pastèque	Repas à thème Jeux olympiques 	Melon Sauté de porc  Haricots verts persillés  Samos/ Yaourt Moelleux au citron	Courgettes râpées aux olives  Pizza au fromage et légumes  Salade verte  Fromage/ Yaourt  Salade de fruits frais 
	Compote de pommes / Brioche	Yaourt nature sucré / Pain et chocolat à croquer	Crème au chocolat / Gâteau	Crème à la vanille / Quatre quarts	Yaourt aromatisé / Croissant
Semaine du 05 au 09 août	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade verte et croûtons Cuisse de poulet grillée  Frites Fromage blanc/ Fromage  Corbeille de fruits Crème à la vanille / Beignet	Tzatziki et toast Lieu sauce hollandaise Duo de carottes et céleri  Fromage/ Yaourt  Pain perdu Jus de fruit Pain et chocolat à tartiner	Terrine de poisson Quiche lorraine Salade verte  Fromage/ Yaourt Compote de fruits  Yaourt nature sucré / Brioche	Melon Gratin de pâtes  à la tomate Fromage Fromage blanc au sucre  Flan nappé au caramel / Gaufre	Salade de riz Moussaka Salade verte  Fromage/ Yaourt Pêche Compotes variées / Gâteau maison
Semaine du 12 au 16 août	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Saucisson sec cornichon ou beurre Dos de colin meunière Semoule  Fromage blanc/ Fromage Corbeille de fruits Jus de fruits / Beignet	Salade de pâtes  Chipolatas  Carottes  Camembert Yaourt aux fruits Gélifié à la vanille / Petit Lu	Concombre vinaigrette Omelette au fromage Ratatouille  Samos/ Yaourt Clafoutis aux fruits Crème au chocolat / Gâteau maison	Férié 	Fermé
Semaine du 19 au 23 août	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Melon Paupiette de veau à la lyonnaise  Semoule  Cantal/ Yaourt Boules de glace en bac Lait chocolaté / Galettes St Michel	Salade de riz niçoise Rôti de porc à la moutarde  Haricots verts  Emmental/ Yaourt Nectarine Jus de fruit / Pain au chocolat	Rillettes Haut de cuisse de poulet à l'orientale  Courgettes  Coulommiers / Yaourt Gâteau de riz (lait BIO  ) Crème à la vanille/ Gâteau maison 	Terrine de légumes Quiche au fromage Salade verte  Petit suisse/ Fromage Pastèque Yaourt aromatisé / BN	Tomates vinaigrette  Merlu sauce citron Pâtes  Saint Paulin/ Yaourt Corbeille de fruits Yaourt nature sucré Pain et chocolat à croquer

\*Salade antiboise : riz, thon, crevettes, tomates



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



Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Label rouge



Viande de porc française



Volaille française

Légende : Féculents – Viande, poisson et œufs – Fruits et légumes – Produits laitiers – Produits sucrés – Matières grasses

Glucides complexes

Protéines

Fibres et vitamines

Calcium

Glucides simples

Lipides

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

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

