

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 28 avril au 02 mai Centre de loisirs	<p>Salade de tomates Salade de crudités Cuisse de poulet rôti au thym Pommes de terre vapeur Saint Paulin / Yaourt Compote pomme-pêche Compote de pommes Flan nappé au caramel / BN</p>	<p>Salade de blé de la mer Salade de riz Longe de porc au miel Carottes sautées Emmental / Yaourt Banane Kiwi</p>	<p>Salade de haricots verts Betteraves vinaigrette Fricassée de volaille à la forestière Lentilles Fromage blanc / Fromage Glace Liégeois chocolat / Barre bretonne</p>	Férié	<p>Concombre mimosas Salade verte, croûtons et œuf Gratin de pâtes aux légumes Brie / Fromage blanc Corbeille de fruits Fromage blanc / Gâteau chocolat pompon</p>
	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 05 au 09 mai	<p>Salade de riz mimosas Salade de blé mimosas Clafoutis de courgettes et emmental Fromage / Yaourt Pomme</p>	<p>Champignons à la crème Carottes vinaigrette Saucisse de Toulouse Carottes Camembert / Yaourt Cake au citron</p>	<p>Salade verte et œuf Sauté de bœuf à la tomate Riz Cantal / Yaourt Corbeille de fruits Crème chocolat / Pain et chocolat</p>	Férié	<p>Tomates vinaigrette Salade de crudités Brandade de poisson Salade verte Gouda / Yaourt Crème à la vanille au lait BIO Crème au chocolat au lait BIO</p>
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 12 au 16 mai	<p>Pastèque Radis beurre Haut de cuisse de poulet à la tomate Petits pois Bûche de chèvre / Yaourt Gâteau au yaourt</p>	<p>Salade de haricots rouges maïs Salade de lentilles Pizza aux légumes du soleil et fromage Salade verte Yaourt / Emmental Corbeille de fruits</p>	<p>Tomates vinaigrette Chipolatas Pâtes Saint Paulin / Yaourt Compote de fruits Yaourt nature sucré / Pain au chocolat</p>	<p>Salade de crudités de saison Dos de colin Haricots beurre Fromage / Yaourt Quatre-quarts</p>	<p>Courgettes marinées Concombre à la crème Sauté de bœuf aux herbes Riz Fromage / Yaourt Corbeille de fruits</p>

Semaine du 19 au 23 mai	<b>Lundi</b>	<b>Mardi – Repas végétarien</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	Salade de blé <b>Semoule au thon</b> Sauté de porc au romarin   Petits pois   Gouda / Yaourt  Glace	<b>Betteraves mimosa</b>  Salade de chou blanc   Spaghettis   à la bolognaise de lentilles   Camembert / Yaourt  Compote de fruits 	 <b>Saucisson sec</b> <b>Poulet rôti au jus</b>   Semoule   Yaourt / Fromage  Kiwi  Crème à la vanille / Gâteau 	<b>Repas à thème Cuisine de rue</b>	Salade verte aux croûtons Salade de mâche et croûtons <b>Rôti de porc à la tomate</b>   Carottes sautées   Fromage / Yaourt  Flan pâtissier (lait BIO 
Semaine du 26 au 30 mai	<b>Lundi</b>	<b>Mardi – Repas végétarien</b>	<b>Mercredi</b>		<b>Jeudi</b>
	<b>Concombre crème de ciboulette</b> Tomates au basilic  <b>Dos de colin au citron</b>  Purée de carottes   Fromage fondu / Yaourt  Corbeille de fruits 	<b>Melon</b> Salade de haricots verts  Quiche à la provençale (légumes, œufs, lait BIO)   Salade verte   Emmental   Yaourt 	<b>Radis beurre</b>  <b>Paupiette de veau sauce tomate</b>  Petits pois   Mimolette/ Yaourt  Fromage blanc   Yaourt au chocolat / Gâteau maison	Férialé 	Fermé
Semaine du 02 au 06 juin	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi – Repas végétarien</b>
	<b>Salade de pâtes</b>  Salade de blé   <b>Chipolatas</b>  Ratatouille   Fromage  Yaourt  	<b>Betteraves vinaigrette</b>  <b>Radis beurre</b>  <b>Poisson du marché sauce ciboulette</b>  Purée de pommes de terre   Chèvre / Yaourt  Abricots / Ananas frais	<b>Concombre vinaigrette</b>   Paëlla  Fromage / Yaourt  Cône de glace  Compote de pommes / Brioche	<b>Pizza au fromage</b> <b>Pizza margarita</b>  <b>Rôti de porc aux herbes de Provence</b>   Courgettes sautées  Yaourt / Camembert   Compote de fruits 	<b>Salade de tomates</b>  <b>Salade de maïs</b>  <b>Tian de légumes</b>   Semoule   Tomme blanche / Yaourt  Salade de fruits frais 

 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  Bleu Blanc Cœur

Le fromage servi aux élèves de maternelle n'est pas à base de lait cru



**Vouvray**  
TERRE DE LOIRE

Restaurant scolaire de Vouvray

Cuisine de rue

Jeudi 22 mai 2025

Mini club sandwich  
aux légumes grillés et thon

\*\*\*

Kebab

Frites

\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Gaufre à la chantilly

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 09 au 13 juin</b>	Férié 	Salade verte et emmental <u>Radis beurre</u> Galette de blé noir (jambon, œuf, fromage) Salade verte  Yaourt / Fromage <u>Pêche</u> Abricots	Salade de crudités <u>mimosa</u>  Lasagnes aux légumes  Pont l'Evêque / Yaourt (Brie : maternelle) Corbeille de fruits Compote de fruits / Gaufre	<u>Melon</u> Salade de tomates et maïs Colin pané sauce citronnée Riz  Fromage/ Yaourt <u>Fromage blanc à la confiture</u>  <u>Fromage blanc au sucre</u>	<u>Carottes râpées au citron</u>  Salade gourmande <b>Bœuf à la Lyonnaise</b>  Poêlée de légumes  Emmental / Yaourt Gâteau au yaourt
<b>Semaine du 16 au 20 juin</b>	<b>Lundi – Repas végétarien</b> <u>Salade de tomates</u> Pastèque Couscous végétarien (pois chiches, légumes)  Semoule  Fromage/ Yaourt Crème caramel	<b>Mardi</b> Pizza du jour Poisson du marché sauce échalote Epinards  Edam / Yaourt <u>Abricots</u> Nectarine	<b>Mercredi</b> Salade de pâtes  Rôti de porc à la texane  Haricots verts  Petit suisse / Fromage Compote de fruits  Croissant / Lait au chocolat	<b>Jeudi</b> Repas à thème Du champ à l'assiette, Consommons local ! 	<b>Vendredi</b> Salade de crudités  <u>Melon</u> <b>Poulet rôti</b>  Purée de légumes  Mimolette / Yaourt <u>Mousse au chocolat</u> Mousse au caramel
<b>Semaine du 23 au 27 juin</b>	<b>Lundi</b> <u>Radis beurre</u> <u>Salade de crudités</u>  Pâtes à la bolognaise  Saint Paulin / Yaourt Corbeille de fruits	<b>Mardi – Repas végétarien</b> <u>Céleri à l'orange</u> <u>Carottes râpées vinaigrette</u> <b>Omelette aux herbes et pommes de terre</b>  Salade verte  Camembert / Yaourt Pastèque 	<b>Mercredi</b> Taboulé <b>Emincé de bœuf au paprika</b>  Ratatouille  Fromage / Yaourt Entremets Jus de fruits / Gâteau au chocolat	<b>Jeudi</b> Betteraves vinaigrette <u>Melon</u> <b>Dos de lieu au basilic</b> Blé  Emmental Yaourt aux fruits 	<b>Vendredi</b> <u>Tomates vinaigrette</u>  <u>Concombre vinaigrette</u> <b>Sauté de porc à la paysanne</b>  Courgettes en gratin  Fromage / Yaourt Tarte aux fruits

 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  Bleu Blanc Cœur

Le fromage servi aux élèves de maternelle n'est pas à base de lait cru

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



Vouvray  
TERRE DE LOIRE

Restaurant scolaire de Vouvray

Du champ à l'assiette, consommons local !

Jeudi 19 juin 2025

Rillettes Hardouin 

\*\*\*

Quiche aux légumes  
de nos maraîchers

Salade verte

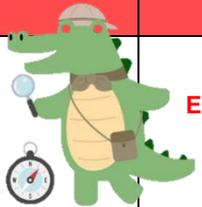
\*\*\*

Tartine de chèvre et miel

\*\*\*

Soupe de fruits rouges

Restauval

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 30 juin au 04 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> Salade de pois chiches Pizza au fromage Salade verte Camembert / Yaourt Fruit de saison	<b>Quiche lorraine</b> <b>Poulet à l'aigre douce</b> Tian de légumes Emmental/ Yaourt 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 07 au 11 juillet</b>	<b>Toast de rillettes de poisson</b> <b>Emincé de volaille tex-mex</b> Petits pois Cantal / Yaourt Corbeille de fruits Fromage blanc / Gâteau chocolat pompon	<b>Radis beurre</b> <b>Sauté de bœuf</b> Frites Fromage / Yaourt Compote de fruits Yaourt nature sucré / Gâteau	<b>Salade de haricots verts mimosa</b> <b>Quiche au fromage</b> Salade verte Yaourt / Fromage Salade de fruits frais Yaourt aromatisé / Pain et chocolat à croquer	<b>Repas à thème Safari culinaire</b>	Melon Colin aux épices Pâtes Camembert / Yaourt Glace Liégeois au chocolat / Gâteau maison
<b>Semaine du 14 au 18 juillet</b>	Férié 	<b>Salade strasbourgeoise</b> <b>Escalope de volaille grillée</b> Ratatouille Yaourt / Fromage Nectarine Crème à la vanille / Beignet	<b>Carpaccio de tomates</b> <b>Longe de porc à la diable</b> Haricots verts Bûchette de chèvre / Yaourt Riz au lait au chocolat (lait BIO)	<b>Salade verte aux croûtons</b> Omelette Pommes de terre sautées Emmental / Yaourt Fromage blanc Flan nappé au caramel / Gaufre	<b>Concombre à la crème</b> <b>Filet de lieu à la tomate</b> Blé Gouda / Yaourt Corbeille de fruits Yaourt nature sucré / Brioche
<b>Semaine du 21 au 25 juillet</b>	<b>Pastèque</b> <b>Gratin de pâtes aux légumes et fromage</b> Tomme / Yaourt Glace Yaourt aromatisé / Gâteau maison	<b>Pâté de campagne</b> <b>Poulet rôti aux herbes</b> Tomates rôties à la provençale Brie / Yaourt Crumble aux fruits Gélifié au chocolat / Croissant	<b>Légumes à la grecque</b> <b>Couscous boulettes d'agneau</b> Légumes couscous Kiri / Yaourt Marbré Compote pomme-banane/ Pain et confiture	<b>Salade de crudités</b> <b>Chipolatas</b> Boulgour Fromage blanc / Fromage Corbeille de fruits Petits suisses / Galettes St Michel	<b>Salade de riz</b> <b>Filet de poisson sauce citron</b> Courgettes Camembert / Yaourt Salade de fruits frais Crème caramel / Gâteau maison



*Fin d'année scolaire*  
*Vendredi 04 juillet 2025*

*Duo de melons*

\*\*\*

*Cheeseburger*



*Frites*

\*\*\*

*Fromage*

\*\*\*

*Brownies et crème anglaise*



Restaurant scolaire de Vouvray



*Safari culinaire*  
*Jeudi 10 juillet 2025*

*Salade de haricots rouges aux épices*

\*\*\*

*Tajine de poulet*  
*aux olives et citron*



*Boulgour*

\*\*\*

*Fromage*

\*\*\*

*Panna cotta à la fleur d'oranger*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 28 juillet au 1 <sup>er</sup> 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 Safari culinaire 	Melon Sauté de porc  Haricots verts persillés  Samos / Yaourt Moelleux au citron	Courgettes râpées aux olives  Pizza au fromage et légumes  Salade verte  Emmental / 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
Semaine du 04 au 08 août	Salade verte et croûtons  Cuisse de poulet grillé  Frites  Fromage blanc / Fromage  Corbeille de fruits	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 	Melon Gratin de pâtes  à la tomate  Camembert / Yaourt  Fromage blanc au sucre 	Salade de riz Moussaka Salade verte  Fromage / Yaourt Pêche Compotes variées / Gâteau maison
	Crème à la vanille / Beignet		Yaourt nature sucré / Brioche	Flan nappé au caramel / Gaufre	
Semaine du 11 au 15 août	Saucisson sec cornichon ou beurre Dos de colin meunière Semoule  Fromage blanc / Emmental  Corbeille de fruits Jus de fruits / Beignet	Salade de riz  Chipolatas  Carottes  Gouda 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	Salade de crudités Pâtes à la bolognaise  Fromage / Yaourt Corbeille de fruits Yaourt nature sucré / Pain et chocolat à croquer	Férié
Semaine du 18 au 22 août	Melon Paupiette de veau à la lyonnaise Semoule  Cantal / Yaourt (Mimolette : maternelle) Boules de glace en bac Lait chocolaté / Galettes St Michel	Salade de blé 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  Fromage / 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  Coulommiers / Yaourt Corbeille de fruits Yaourt nature sucré Pain et chocolat à croquer



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



Label rouge



Viande de porc française



Le fromage servi aux élèves de maternelle n'est pas à base de lait cru

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

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



Vouvray  
TERRE DE LOIRE

Restaurant scolaire de Vouvray

Safari culinaire

Mercredi 30 juillet 2025

Crème de maïs et toast

\*\*\*

Poulet yassa 

Riz

\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Crème au chocolat et coco

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 25 au 29 août	Melon	Salade de crudités			
	Escalope de dinde sauce tomate	Poisson			
	Semoule	Gratin de légumes	Fermé	Fermé	Fermé
	Samos/ Yaourt	Saint Paulin / Yaourt			
	Entremets	Pâtisserie maison			
	Crème à la vanille / Beignet	Jus de fruit Pain et chocolat à tartiner			



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



Le fromage servi aux élèves de maternelle n'est pas à base de lait cru

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



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