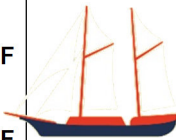













	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 29 avril au 03 mai	Salade de blé FE	Concombre à la menthe F	Férié 	Betteraves vinaigrette F	Chou blanc vinaigrette F
	Emincé de dinde au curry  F	Merlu sauce bretonne S		Coquillettes au jambon gratinées FE	Veau Marengo  F
	Carottes sautées F	Pommes de terre vapeur F			Haricots beurre S
	Laitage F	Fromage F			Fromage F
	Fruit de saison F	Fromage blanc au coulis de fruits rouges F			Salade de fruits frais F
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine du 06 au 10 mai	Salade de maïs FE	Salade de champignons F	Férié 	Salade de tomates F	Salade de haricots verts FS
	Colin sauce poivron S	Tomates farcies FS		Escalope de dinde à la normande  F	Steak haché  S
	Semoule E	Riz E		Gratin de légumes F	Pâtes E
	Fromage F	Laitage F		Fromage F	Laitage F
	Salade d'agrumes E	Duo banane-fraise F		Gâteau au yaourt F	Fruit de saison F

Légende : F : Frais / S : Surgelé / E : Epicerie

   Viandes françaises  Label rouge

 La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France
Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon
Validés par le service diététique

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 13 au 17 mai	Semaine de la Saint Honoré : une variété de pain différente sera servie chaque jour				
	Radis beurre F	Carottes râpées vinaigrette F	Betteraves vinaigrette F	Avocat vinaigrette F	Œuf mimosa F
	Omelette à la provençale F	Dos de cabillaud au curry F	Rôti de porc charcutière F	Escalope de volaille à la crème F	Emincé de bœuf au paprika F
	Epinards béchamel S	Riz E	Pommes de terre sautées S	Pâtes E	Carottes Vichy F
	Fromage F	Fromage F	Laitage F	Laitage F	Fromage F
Riz au lait à la vanille FE	Glace S	Fruit de saison F	Fruit de saison F	Fondant au chocolat FE	
Semaine du 20 au 24 mai	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte aux noix F	Salade de pâtes au surimi EF	Rillettes de poisson F	Repas à thème <i>Le Maghreb</i> 	Concombre à la crème de ciboulette F
	Emincé de porc au curcuma F	Chipolatas F	Dos de cabillaud au citron F		Rôti de bœuf F
	Frites S	Ratatouille F	Poêlée de légumes FS		Chou-fleur au beurre S
	Laitage F	Fromage F	Laitage F		Fromage F
Compote pomme-framboise E	Mousse au caramel FE	Salade de fruits frais et gâteau sec FE	Clafoutis aux fruits rouges FS		
Semaine du 27 au 31 mai	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de tomates au persil F	Sardines beurre E	Salade de blé au thon FE	Férié	Carottes râpées au citron F
	Croque-monsieur F	Emincé de volaille sauce aigre douce F	Sauté de veau F		Moussaka S
	Salade composée F	Céleri braisé à la tomate et pommes de terre S F	Haricots verts S		Riz créole E
	Fromage F	Fromage F	Laitage F		Laitage F
Yaourt aux fruits F	Flan au chocolat FE	Salade de fruits frais F	Pomme au four F		
Semaine du 03 au 07 juin	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves vinaigrette F	Salade de céleri rave F	Pizza du Chef FS	Saucisson sec F	Melon F
	Poulet rôti aux herbes F	Pâtes S	Jambon grillé F	Filet de poisson aux crevettes F	Emincé de veau F
	Pommes de terre vapeur F	à la bolognaise E	Courgettes sautées F	Semoule E	Brocolis au beurre S
	Laitage F	Fromage F	Fromage F	Laitage F	Fromage F
Compote pomme-fraise et cookies*	Crème pralinée au lait BIO FE	Fruit de saison E	Fruit de saison F	Cake au citron FE	

Légende : F : Frais / S : Surgelé / E : Epicerie



Viandes françaises Label rouge



Produit issu de l'agriculture biologique
La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France
Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

* Pâtisserie TADAAM issue du développement durable

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon
Validés par le service diététique

Restaurant scolaire d'Ardenes



Jeudi 23 mai 2019

*Repas à thème
Le Maghreb*



Carottes à la coriandre

☆☆☆

Kefta à la marocaine

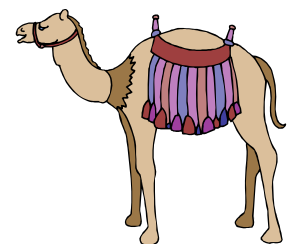
Semoule

















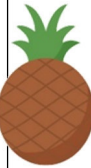

☆☆☆

Fromage

☆☆☆

Gâteau à l'orange



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi			
Semaine du 10 au 14 juin	Férié	Salade de betteraves F  Paëlla FS Laitage F Fruit de saison F	Courgettes râpées marinées F Bœuf à la lyonnaise  F Poêlée de légumes FS Fromage F Flan pâtissier F	Rillettes de sardines F Emincé de porc sauce soja  F Haricots verts  S Fromage F Beignet S	Carottes râpées au vinaigre balsamique F Filet de colin meunière S Pommes de terre vapeur F Laitage F Fruit de saison F			
	Semaine du 17 au 21 juin	Salade de pâtes de la mer FS Longe de porc à la sauge  F Tomates provençales F Fromage F Fromage blanc à la vanille F	Radis beurre F Escalope de volaille à la crème  Riz F Laitage F Fruit de saison F	Pastèque F Œufs à la florentine F Epinards S Fromage F Moelleux au chocolat F	Fraich'attitude 	Pizza au fromage FS Estouffade de bœuf  F Courgettes sautées F Laitage F Fruit de saison F		
		Semaine du 24 au 28 juin	Concombre à la bulgare F Poulet rôti  F Petits pois S Fromage F Panna cotta au coulis de fruits rouges FE	Tagliatelles au chorizo FE Rôti de bœuf au jus  F Carottes braisées  Laitage F Fruit de saison F	Salade de chou chinois F Emincé de porc à la texane  F Ratatouille F Fromage F Gâteau de semoule et biscuit FE	Salade de crudités F Brandade de morue FS Salade verte F Fromage F Compote de fruits E	Taboulé EF Suprême de volaille à la coriandre  F Haricots verts S  Laitage F Fruit de saison F	
			Semaine du 1 ^{er} au 05 juillet	Terrine de poisson F Spaghettis à la carbonara FE Salade verte F Fromage  F Fruit de saison F	Radis long râpé F Omelette au fromage F Courgettes sautées F Laitage F Moelleux au chocolat F	Salade verte au thon et olives FE Emincé de bœuf aux oignons  F Purée de légumes F Fromage F Petits suisses aromatisés F	Rillettes F Filet de colin sauce à l'oseille S  Semoule E Laitage F Fruit de saison F	Repas de fin d'année 

Légende : F : Frais / S : Surgelé / E : Epicerie



Viandes françaises  Label rouge



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France
Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon
Validés par le service diététique

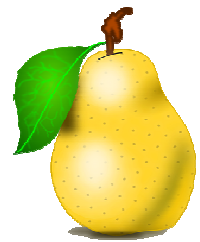
Restaurant scolaire d'Ardentes



Jeudi 20 juin 2019



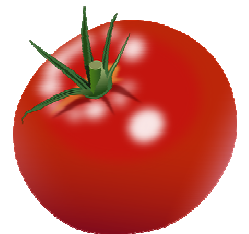
*Salade de mâche
aux petits légumes*



☆☆☆

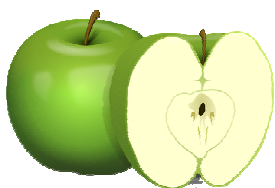
*Filet de saumon au beurre rouge
Pommes de terre nouvelles*

☆☆☆



Fromage

☆☆☆



Glace



Restaurant scolaire d'Ardentes



Vendredi 05 juillet 2019



Repas de fin d'année



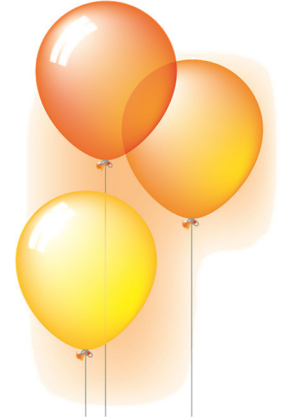
Melon

☆☆☆

Hamburger

Frites

☆☆☆



Fromage

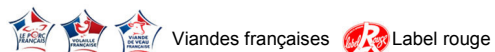
☆☆☆


Glace



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 08 au 12 juillet	Quiche lorraine FS	Taboulé FE	Concombre au fromage blanc F	Salade de crudités F	Pique-nique 
	Volaille à l'aigre douce F 	Sauté de veau à la paysanne F 	Escalope de dinde à la crème F 	Steak haché F 	
	Tian de légumes F	Printanière de légumes FS	Carottes F	Pâtes E 	
	Fromage F	Fromage F	Fromage F	Laitage F	
	Milkshake F	Salade de fruits frais F	Tarte aux abricots FS	Fruit de saison F	
Semaine du 15 au 19 juillet	Radis beurre F	Rillettes de sardines F	Macédoine mayonnaise S	Salade de cœurs d'artichauts S	Pique-nique 
	Bœuf sauce au bleu F 	Saucisse de Montlouis F	Colin aux épices F	Pizza garnie FS	
	Frites S	Petits pois S 	Semoule F	Salade verte F	
	Laitage F	Fromage F	Fromage F	Laitage F 	
	Compote de fruits E	Gâteau au chocolat F	Glace S	Fruit de saison F	
Semaine du 22 au 26 juillet	Carottes râpées au citron F	Salade de lentilles E	Melon F	Repas à thème La Belgique 	Pique-nique 
	Lieu sauce aurore S	Rôti de veau F 	Sauté de dinde à la sauge F 		
	Riz E	Poêlée champêtre FS	Haricots verts S		
	Fromage F	Laitage F	Fromage F		
	Duo compote et fromage blanc FE	Salade de fruits frais F	Riz au lait au chocolat FE		
Semaine du 29 juillet au 02 août	Salade de tomates F	Concombre vinaigrette F	Assortiment de melons F	Pâté de campagne F	Pique-nique 
	Gratin de pâtes au jambon FE	Filet de poisson au citron S	Couscous boulettes-merguez F	Cordon bleu F	
	Laitage F	Purée de carottes F 	Semoule et légumes couscous ES	Frites S 	
	Salade de fruits frais F	Laitage F	Fromage F	Fromage F	
		Marbré FE 	Yaourt aromatisé F	Glace S	

Légende : F : Frais / S : Surgelé / E : Epicerie



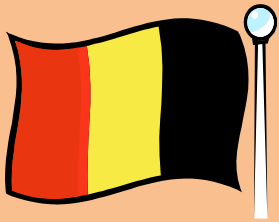
 La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France
Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautas - 37210 Rochecorbon
Validés par le service diététique

Restaurant scolaire d'Ardentes



Jeudi 25 juillet 2019



Repas à thème
La Belgique



Délice du capitaine Haddock

☆☆☆



Waterzoi de poulet

Pommes de terre rissolées

☆☆☆



Fromage

☆☆☆



Entremets aux spéculoos