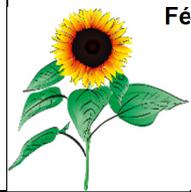


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine du 26 au 30 avril  Centre de loisirs	Salade de blé FE	Concombre à la menthe F	Chou blanc vinaigrette F	Betteraves vinaigrette F	Rillettes F	
	Emincé de dinde au curry  F	Merlu sauce bretonne S	Veau Marengo  F	Coquillettes E	Hachis Parmentier FS	
	Carottes sautées F	Semoule E	Haricots beurre S	au jambon gratinées F		
	Laitage  F	Fromage F	Fromage F	Laitage F		Fromage F
	Fruit de saison F	Fromage blanc au coulis de fruits rouges F	Semoule au lait au caramel FE	Salade de fruits frais F		Pêche au sirop au coulis de fruits E
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine du 03 au 07 mai  Centre de loisirs	Salade verte, croûtons et emmental F	Concombre à la crème F	Crêpe au fromage S	Salade de tomates F	Rillettes de poisson FS	
	Colin sauce poivron S	Tomates farcies FS	Steak haché  S	Escalope de dinde à la normande  F	Croque-Monsieur F	
	Semoule E	Riz E	Haricots verts  S	Gratin de légumes F	Salade verte F	
	Fromage F	Laitage F	Laitage F	Fromage F	Fromage F	
	Salade d'agrumes E	Duo banane-fraise F	Fruit de saison F	Gâteau au yaourt F	Fruit de saison F	
	Lundi – Repas végétarien 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine du 10 au 14 mai	Radis beurre F	Carottes râpées vinaigrette F	Betteraves vinaigrette F		Fermé	
	Omelette à la provençale F	Dos de lieu au curry F	Rôti de porc charcutière  F			
	Epinards béchamel S	Courgettes sautées F	Pommes de terre sautées S			
	Fromage F	Fromage F	Laitage F			
	Riz au lait à la vanille FE	Glace S	Fruit de saison F			

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

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<b>Semaine du 17 au 21 mai</b>	Salade verte aux noix F	Rillettes de poisson F	 Salade de riz EF	Céleri vinaigrette F	Œuf mimosa F
	Emincé de porc au curcuma  F	Rôti de bœuf  F	Dos de merlu au citron F	Escalope de volaille à la crème  F	Emincé de bœuf au paprika  F
	Pommes de terre vapeur F	Ratatouille F	Fondue de poireaux F	Pâtes  E	Carottes Vichy F
	Laitage F	Fromage F	Laitage F	Laitage F	Fromage F
	Compote pomme-ramboise E	Mousse au caramel FE	Fruit de saison F	Fruit de saison F	Fondant au chocolat FE
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi – Repas végétarien</i>
<b>Semaine du 24 au 28 mai</b>	Férial 	Rillettes de poisson F S	Salade de blé au thon FE	<b>Repas à thème Médiéval</b> 	Salade de tomates au persil F
		Filet de colin au beurre blanc  F	Sauté de veau  F		Quiche au fromage F
		Céleri braisé à la tomate et pommes de terre S F	Haricots verts S		Salade composée F
		Fromage F	Laitage F		Yaourt F
		Moelleux à l'ananas FE	Salade de fruits frais F		Fruit de saison F
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<b>Semaine du 31 mai au 04 juin</b>	Carottes râpées au citron F	Salade de céleri rave F	Pizza du Chef FS	Pâté de foie F	 Melon F
	Haut de cuisse de poulet rôti  F	 Pâtes  S	Emincé de dinde au curry  F	Filet de poisson sauce hollandaise F	Jambon grillé F
	Frites S	 à la bolognaise E	Courgettes sautées F	Semoule E	Brocolis au beurre S
	Laitage F	Fromage F	Laitage F	Laitage F	Fromage F
	Fruit de saison F	Flan pâtissier au chocolat au lait BIO FE	 Fruit de saison E	Fruit de saison F	Cake au citron FE

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


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.

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


 Viandes françaises  Label rouge

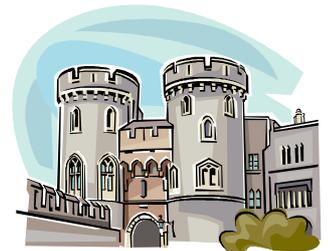


Repas à thème  
*Médiéval*



*Salade de pommes de terre  
au thon*

☆☆☆



*Poulet rôti forestier  
Carottes au cumin*

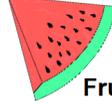
☆☆☆

*Fromage*

☆☆☆



*Clafoutis aux pommes et miel*

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 07 au 11 juin	Betteraves vinaigrette F	Concombre au fromage blanc F	Courgettes râpées marinées F	Rillettes de poisson F S	Carottes râpées au vinaigre balsamique F
	Poulet rôti aux herbes  F	Tajine végétarien FS	Bœuf à la lyonnaise  F	Emincé de porc sauce soja  F	Filet de colin sauce tomate S
	Pommes de terre vapeur F	 Laitage F	Tian de légumes F	Haricots verts S	Riz E
	Fromage F	Fruit de saison F	Fromage F	Fromage F	 Laitage F
	Compote pomme-fraise E		Flan pâtissier F	Glace S	Fruit de saison F
Semaine du 14 au 18 juin	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de pâtes de la mer FS	Radis beurre F	Pastèque F	<b>Fraich'attitude</b> 	Pizza au fromage FS
	Longe de porc à la sauge  F	Escalope de volaille à la crème F	Œufs à la florentine F		Estouffade de bœuf  F
	Tomates provençales F	Riz F	Epinards  S		Carottes braisées F
	Fromage F	Laitage F	Fromage F		Laitage F
Fromage blanc à la vanille F	Fruit de saison F	Moelleux au chocolat F	Fruit de saison F		
Semaine du 21 au 25 juin	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Radis long râpé F	Tagliatelles au chorizo FE	Salade de chou chinois F	Salade de crudités F	Taboulé E F
	Wings de poulet F	Rôti de bœuf au jus  F	Emincé de porc à la texane  F	Brandade de morue F S	Omelette au fromage F
	Frites S	Duo de légumes F	Ratatouille F	Salade verte F	Haricots verts S
	Fromage F	Laitage  F	Fromage F	Fromage F	Laitage F
Panna cotta au coulis de fruits rouges FE	Fruit de saison F	Gâteau de semoule et biscuit FE	Compote de fruits E	Fruit de saison F	
Semaine du 28 juin au 02 juillet	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Terrine de poisson F	Concombre à la bulgare F	Salade verte au thon et olives F E	Rillettes F	<b>Repas de fin d'année</b> 
	Spaghettis à la carbonara FE	Sauté de volaille à la coriandre  F	Emincé de bœuf aux oignons  F	Filet de colin sauce à l'oseille S	
	Salade verte  F	Courgettes sautées F	Pommes de terre vapeur F	Semoule E	
	Fromage F	Laitage F	Fromage F	Laitage F	
Fruit de saison F	Moelleux au chocolat F	Petits suisses aromatisés F	Fruit de saison F		

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



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

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

Jeudi 17 juin 2021



Repas à thème  
*Fraich'attitude*



*Salade fraîcheur*  
(concombre, tomates et basilic)

☆☆☆



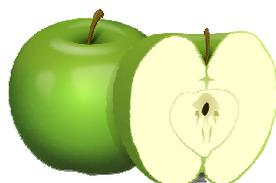
*Poulet au citron*

*Flan de courgettes*

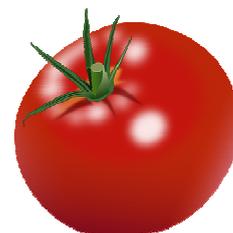
☆☆☆

*Fromage*

☆☆☆



*Fraises*



*Restaurant scolaire d'Ardentes*



*Vendredi 03 juillet 2020*



*Repas de fin d'année*

*Verre de soda - eau*



*Sandwich crudités – dinde  
– sauce blanche*

*Chips*

☆☆☆



*Pain de mie au fromage à tartiner*

☆☆☆



*Glace  
Abricots*



	Lundi	Mardi – Repas végétarien 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 05 au 09 juillet	Quiche lorraine FS	Concombre mimosa F 	Salade de crudités F	Taboulé FE	Pique-nique 
	Volaille à l'aigre douce  F	Gratin de pâtes à la tomate E	Merlu à la crème de basilic F	Sauté de veau à la paysanne  F	
	Tian de légumes F		Carottes F	Petits pois  S	
	Fromage F		Fromage F	Fromage F	
	Petits suisses aromatisés F		Fruit de saison F	Tarte aux abricots FS	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 12 au 16 juillet	Radis beurre F	Macédoine mayonnaise S		Salade de cœurs d'artichauts S	Pique-nique 
	Bœuf sauce au bleu  F	Colin aux épices F		Pizza garnie FS	
	Frites S	Semoule F		Salade verte F	
	Laitage F	Fromage F		Laitage F	
	Compote de fruits E	Glace S		Fruit de saison F	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien 	Vendredi
Semaine du 19 au 23 juillet 	Carottes râpées au citron F	Salade de lentilles E	Melon F	Carpaccio de tomates F	Pique-nique 
	Lieu sauce aurore S	Rôti de veau F	Sauté de dinde à la sauge  F	Parmentier de haricots rouges tomates FE	
	Riz E	Tomates provençales F	Haricots verts S	Salade verte F	
	Fromage F	Laitage F	Fromage F	Fromage F	
	Duo compote et fromage blanc FE	Salade de fruits frais F	Riz au lait au chocolat FE	Glace S	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 26 au 30 juillet	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	Sorbet 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 Internautes - 37210 Rochecorbon

Validés par le service diététique