

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 08 au 12 mai	Férié	Radis à la croque au sel Emincé de porc aux herbes Frites Mimolette Corbeille de fruits	Salade de riz Bœuf aux épices Courgettes sautées Camembert Pomme	Carottes au citron Pâtes et lentilles sauce tomate Bleu d'Auvergne Entremets au chocolat (lait BIO)	Concombre à la crème Cœur de merlu Carottes Vichy Comté Tarte au citron
Semaine du 15 au 19 mai	Salade de blé au thon Sauté de porc au paprika Ratatouille Saint Nectaire Kiwi	Repas à thème Brésil	Salade de pâtes Omelette à la ciboulette Epinards béchamel Sainte Maure de Touraine Corbeille de fruits	Férié	Fermé
Semaine du 22 au 26 mai	Rillettes de poisson Rôti de porc aux herbes de Provence Coquillettes Cantal Ananas	Salade de tomates Tarte au fromage Salade verte Yaourt Pomme	Salade de pommes de terre Steak haché Gratin de légumes Fromage à tartiner Salade de fruits frais	Feuilleté au fromage Poulet grillé Navets glacés Yaourt Orange	Carottes râpées vinaigrette Filet de poisson frais au beurre blanc Haricots verts Fromage Semoule au lait au caramel
Semaine du 29 mai au 02 juin	Férié	Betteraves vinaigrette Spaghettis à la bolognaise Emmental Nectarine	Concombre mimosa Lasagnes aux légumes Fromage Riz au lait à la vanille	Radis beurre Brandade de poisson frais Salade verte Brie Panna cotta framboises	Mousseline de thon Poulet rôti Boulgour Fromage blanc Corbeille de fruits



Bleu blanc cœur A.O.P.



Produit issu de l'agriculture biologique

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

\* Salade espagnole : tomates, poivron, jambon

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

*Restaurant scolaire d'Ardenes*  
*Mardi 16 mai 2023*



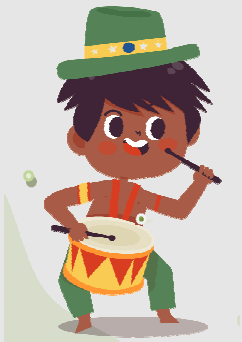
*Repas à thème*

*Brésil*

## *Salade brésilienne*

*(salade verte, cœur de palmier, tomates, maïs et coriandre)*

☆☆☆



*Jambalaya de poulet*  
*Riz blanc aux fèves*



☆☆☆



*Fromage*

☆☆☆



*Moelleux à l'ananas*



Semaine du 05 au 09 juin	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi – Repas végétarien</i>
	Salade de pommes de terre Chipolatas Courgettes poêlées Morbier Compote de pommes	Betteraves vinaigrette Fricassée de volaille à la forestière Lentilles Fromage blanc Nectarine	Concombre à la crème Steak haché Tian de légumes Fromage local Semoule au lait BIO	Tomates vinaigrette Filet de colin meunière Haricots verts Sainte Maure de Touraine Tarte aux fruits	Céleri rémoulade mimosa Tarte au fromage Salade verte Fromage blanc Pêche
Semaine du 12 au 16 juin	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Salade de blé à la tomate Boulettes de bœuf façon kefta Purée de brocolis Yaourt Pastèque	Carottes râpées vinaigrette Œufs à la florentine Epinards Pont l'Evêque Gâteau de riz et biscuit	Pizza au fromage Sauté de porc Courgettes sautées Tomme Coupe de fraises (selon arrivage)	Salade verte et maïs Paëlla (riz BIO) Camembert Fromage blanc à la confiture	Melon Escalope de volaille à la crème Pâtes Emmental Fromage blanc au sucre
Semaine du 19 au 23 juin	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi – Repas végétarien</i>
	Salade de tomates Cuisse de poulet rôti au thym Pommes de terre vapeur Cantal jeune Compote pomme-pêche	Repas à thème Fraîch'attitude	Salade de crudités Bœuf à la texane Ratatouille Bleu d'Auvergne Moelleux au chocolat	Radis beurre Croque-monsieur Salade composée Pont l'Evêque Glace	Concombre mimosa Gratin de pâtes aux légumes Brie Bâtonnet de glace au choix
Semaine du 26 au 30 juin	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Rillettes de poisson Spaghettis à la carbonara Morbier Pastèque	Carottes râpées vinaigrette Omelette espagnole Courgettes gratinées Camembert Cake au citron	Salade verte au thon Hachis Parmentier Sainte Maure de Touraine Crème dessert au chocolat au lait BIO	Saucisson sec Poisson frais sauce crevettes Riz Yaourt Corbeille de fruits	Quiche au fromage Volaille à l'aigre douce Poêlée de légumes Emmental Compote de pommes

Mardi 20 juin 2023

Repas à thème :

Fraîch' attitude



Concombre vinaigrette à la framboise

\*\*\*



Tomates farcies



Riz

\*\*\*



Fromage

\*\*\*

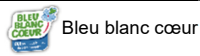
Smoothie au fruits



	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 03 au 07 juillet</b>	<p>Taboulé</p> <p>Œufs à la florentine</p> <p>Epinards</p> <p>Fromage </p> <p>Glace au choix</p>	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Egrené de bœuf sauce tomate  </p> <p>Pâtes </p> <p>Pont l'Évêque </p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Pastèque</p> <p>Rôti de porc à la moutarde </p> <p>Carottes</p> <p>Petit suisse</p> <p>Tarte aux fruits</p>	<p>Betteraves mimosa </p> <p>Dos de merlu à l'aneth</p> <p>Purée de chou-fleur</p> <p>Reblochon </p> <p>Pêche</p>	<p><b>Repas de fin d'année</b></p>
<b>Semaine du 10 au 14 juillet</b>	<p>Lundi</p> <p>Salade de crudités</p> <p>Escalope de dinde </p> <p>Semoule </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Milkshake</p>	<p>Mardi</p> <p>Radis beurre</p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Sainte Maure de Touraine </p> <p>Compote de fruits </p>	<p>Mercredi</p> <p>Concombre au fromage blanc </p> <p>Colin aux épices</p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>Emmental </p> <p>Quatre-quarts</p>	<p>Jeudi – Repas végétarien</p> <p>Haricots verts mimosa </p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Vendredi</p> <p>Férié</p>
<b>Semaine du 17 au 21 juillet</b>	<p>Lundi</p> <p>Salade de blé</p> <p>Poulet rôti </p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt </p> <p>Nectarine</p>	<p>Mardi – Repas végétarien</p> <p>Salade de crudités</p> <p>Gratin de pâtes </p> <p>sauce tomate</p> <p>Morbier </p> <p>Glace</p>	<p>Mercredi</p> <p>Pastèque</p> <p>Rôti de porc aux épices </p> <p>Haricots verts </p> <p>Fromage</p> <p>Riz au lait au chocolat </p>	<p>Jeudi</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Filet de poisson beurre blanc</p> <p>Carottes fondantes </p> <p>Petit suisse</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Vendredi</p> <p>Carpaccio de tomates</p> <p>Chipolatas</p> <p>Frites</p> <p>Cantal </p> <p>Fromage blanc </p>
<b>Semaine du 24 au 28 juillet</b>	<p>Lundi</p> <p>Salade de crudités </p> <p>Gratin de pâtes au jambon blanc </p> <p>Tomme</p> <p>Salade de fruits frais et biscuit</p>	<p>Mardi</p> <p>Pâté de campagne</p> <p>Poulet rôti aux herbes </p> <p>Tian de légumes</p> <p>Camembert </p> <p>Crumble aux fruits </p>	<p>Mercredi – Repas végétarien</p> <p>Salade de tomates </p> <p>Couscous végétarien (semoule et légumes) </p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p>	<p>Jeudi</p> <p>Salade italienne *</p> <p>Emincé de bœuf à la tomate </p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Pont l'Évêque </p> <p>Corbeille de fruits </p>	<p>Vendredi</p> <p>Melon</p> <p>Filet de poisson sauce citron</p> <p>Purée de légumes </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Pâtisserie maison</p>



Viandes françaises



Bleu blanc cœur



A.O.P.



Produit issu de l'agriculture biologique

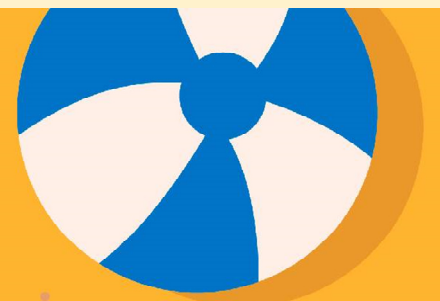


La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

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

\* Salade italienne : salade verte, thon, mozzarella, basilic

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



*Restaurant scolaire d'Ardentes*

*Vendredi 07 juillet 2023*

*Repas de fin d'année*

*Jus de pommes - eau*

*Sandwich crudités – dinde  
– sauce blanche  
Chips*

☆☆☆

*Pain de mie  
au fromage à tartiner*

☆☆☆

*Glace  
Abricots*

