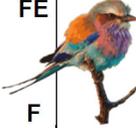


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 avril au 04 mai Centre de loisirs	Salade de blé FE	Féié 	Betteraves vinaigrette F	Concombre à la menthe F	Chou blanc vinaigrette F
	Emincé de dinde au curry  F		Coquillettes au jambon gratinées FE 	Merlu sauce bretonne S	Rôti de veau  F
	Poêlée printanière FS		Laitage F	Riz pilaf E	Haricots beurre S
	Laitage F		Salade de fruits frais F	Fromage F	Fromage F
	Fruit de saison F		Fromage blanc au coulis de fruits rouges F	Semoule au lait au caramel FE	
Semaine du 07 au 11 mai Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de maïs FE	Féié 	Salade de tomates F	Féié 	Salade de cœurs de palmier FE
	Colin sauce poivron S		Escalope de dinde à la normande  F		Steak haché  S
	Boulgour E		Gratin de légumes F		Pâtes E
	Laitage F		Fromage F		Laitage F
Salade d'agrumes E	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 14 au 18 mai	Carottes râpées vinaigrette F	Radis beurre F	Betteraves vinaigrette F	Repas à thème Tex-mex 	Œuf mimosa F
	Dos de cabillaud au curry F	Omelette à la provençale F	Rôti de porc Orloff  F		Emincé de bœuf au paprika  F
	Pâtes  E	Epinards béchamel S	Pommes de terre sautées S		Chou-fleur persillé S
	Fromage F	Fromage F	Laitage  F		Laitage F
	Glace S	Riz au lait à la vanille FE	Fruit de saison F		Fondant au chocolat FE
Semaine du 21 au 25 mai	Férié	Salade de pâtes au thon EF	Rillettes de poisson F	Salade verte aux noix F	Concombre à la crème de ciboulette F
		Chipolatas F	Escalope de volaille à la crème  F	Emincé de porc au curcuma  F	Rôti de bœuf  F
		Ratatouille  F	Poêlée de légumes FS	Frites S	Carottes Vichy F
		Fromage F	Laitage F	Laitage F	Fromage F
		Mousse au caramel FE	Salade de fruits frais et gâteau sec FE	Compote pomme-ramboise E	Clafoutis aux fruits rouges FS
Semaine du 28 mai au 1 ^{er} juin	Avocat vinaigrette F	Sardines beurre E	Salade de tomates au persil F	Salade de blé à la tomate FE	Carottes râpées au citron F
	Filet de dorade sébaste aux champignons S	Emincé de volaille sauce aigre douce  F	Croque-monsieur F	Sauté d'agneau F	Moussaka S
	Semoule aux petits légumes ES	Céleri braisé à la tomate S	Salade composée  F	Haricots plats S	Riz créole E
	Fromage F	Fromage F	Fromage F	Laitage F	Laitage F
	Fruit de saison F	Flan au chocolat FE	Yaourt aux fruits F	Salade de fruits frais F	Pomme au four F
Semaine du 04 au 08 juin	Betteraves vinaigrette F	Salade de tomates F	Pizza du Chef FS	Saucisson sec F	Melon F
	Poulet rôti aux herbes F	 Steak haché  S	Jambon grillé F	Filet de poisson aux crevettes F	Rôti de veau  F
	Pommes de terre vapeur F	Pâtes E	Julienne de légumes FS	Boulgour  E	Brocolis persillés S
	Fromage F	Fromage F	Laitage F	Fromage F	Laitage F
	Fruit de saison F	Crème pralinée au lait BIO FE	Compote pomme-fraise 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.

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



Viandes françaises  Label rouge

Restaurant scolaire d'Ardenes



Jeudi 17 mai 2018



Repas à thème
Tex-mex



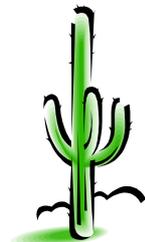
Salade tex-mex
(avocat, tomates, poivrons)



☆☆☆



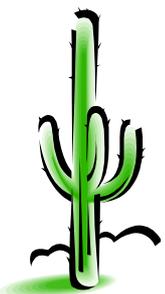
Cuisse de poulet à la mexicaine
Poêlée mexicaine
(haricots rouges, maïs, poivrons, épices)



☆☆☆

Fromage

☆☆☆



Salade de fruits frais au sirop épice



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 11 au 15 juin	Salade de champignons F	Courgettes râpées marinées F	Salade de betteraves F	Rillettes de sardines F	Carottes râpées au vinaigre balsamique F
	Tomates farcies FS	Bœuf à la lyonnaise F	Paëlla FS	Emincé de porc sauce soja F	Filet de colin meunière S
	Coquillettes E	Poêlée de légumes FS	Fromage F	Haricots verts S	Pommes de terre vapeur F
	Laitage F	Fromage F	Fruit de saison F	Laitage F	Fromage F
	Duo banane-fraise F	Flan pâtissier F		Beignet S	Fruit de saison F
Semaine du 18 au 22 juin	Salade de pâtes de la mer FS	Radis beurre	Pastèque F	Fraich'attitude 	Pizza au fromage FS
	Longe de porc à la sauge F	Brandade de morue FS	Œufs à la florentine F		Estouffade de bœuf F
	Tomates provençales F	Salade verte	Epinards S		Courgettes sautées 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 25 au 29 juin	Concombre à la crème F	Tagliatelles au chorizo FE	Salade de chou chinois F	Salade de crudités F	Salade de haricots verts S
	Poulet rôti F	Rôti de bœuf au jus F	Emincé de porc à la texane F	Filet de poisson sauce hollandaise F	Suprême de volaille à la coriandre F
	Petits pois S	Carottes braisées F	Ratatouille F	Riz E	Lentilles E
	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 02 au 06 juillet	Terrine de poisson F	Radis long râpé F	Salade verte au thon et olives E	Rillettes F	Repas de fin d'année
	Spaghettis à la carbonara FE	Omelette au fromage F	Emincé de bœuf aux oignons F	Filet de colin sauce à l'oseille S	
	Salade verte F	Courgettes sautées F	Purée de légumes F	Semoule E	
	Fromage F	Laitage F	Fromage F	Laitage F	
	Fruit de saison F	Eclair au chocolat S	Petits suisses aromatisés 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

Restaurant scolaire d'Ardentes

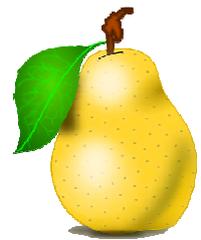


Jeudi 21 juin 2018



Tomates mozzarella

☆☆☆

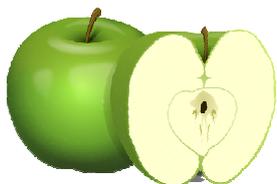


*Salade de pommes de terre
et émincé de poulet aux herbes*

☆☆☆

Fromage

☆☆☆



Salade de fruits frais



Restaurant scolaire d'Ardentes



Vendredi 06 juillet 2018



Repas de fin d'année



Melon

☆☆☆

Hamburger

Frites

☆☆☆



Fromage

☆☆☆

Glace



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 09 au 13 juillet	Salade de crudités F	Taboulé FE	Pastèque F	Quiche lorraine FS	Betteraves mimosa F
	Steak haché  F	Sauté de veau à la paysanne F	Rôti de porc à la moutarde F	Volaille à l'aigre douce  F	Escalope de saumon à l'aneth E
	Pâtes  E	Printanière de légumes FS	Epinards  S	Tian de légumes F	Riz E
	Laitage F	Fromage F	Laitage F	Fromage F	Fromage F
	Fruit de saison F	Salade de fruits frais F	Tarte aux abricots F	Milkshake F	Fruit de saison F
Semaine du 16 au 20 juillet	Radis beurre F	Rillettes de sardines F	Macédoine mayonnaise S	Salade de cœurs d'artichauts S	Concombre au fromage blanc F
	Rôti de bœuf  F	Saucisse de Montlouis F	Colin aux épices F	Pizza garnie FS	Escalope de dinde à la crème  F
	Frites S	Petits pois  S	Semoule F	Salade verte F	Gratin de légumes F
	Laitage F	Laitage  F	Fromage F	Fromage F	Fromage F
	Compote de fruits E	Fruit de saison F	Glace S	Fruit de saison F	Pâtisserie maison FS
Semaine du 23 au 27 juillet	Salade de riz FE	Carottes râpées au citron F	Melon F	Salade de lentilles E	Carpaccio de tomates F
	Escalope de volaille milanaise F	Lieu sauce aurore S	Sauté de dinde à la sauge  F	Rôti de veau F	Longe de porc à la diable  F
	Piperade  F	Pommes de terre vapeur F	Haricots d'Espagne S	Poêlée champêtre FS	Pâtes E
	Laitage  F	Fromage F	Fromage F	Fromage F	Laitage F
	Fruit de saison F	Duo compote et fromage blanc FE	Riz au lait au chocolat FE	Salade de fruits frais F	Sorbet S
Semaine du 30 juillet au 03 août	Salade de tomates F	Pâté de campagne F	Assortiment de melons F	Concombre vinaigrette F	Salade de crudités F
	Gratin de pâtes au jambon FE	Poulet rôti aux herbes F	Couscous boulettes-merguez Semoule et légumes couscous  ES	Filet de poisson au citron S	Emincé de bœuf à la tomate F
	Laitage F	Fromage F	Fromage F	Purée de carottes F	Frites  S
	Salade de fruits frais et biscuit F	Crumble aux fruits F	Crème à la vanille E	Laitage F	Fromage F
			Marbré FE	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. 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



Viandes françaises  Label rouge