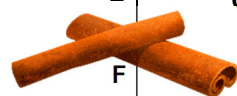


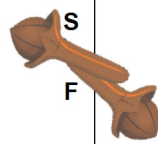
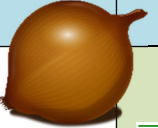
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 mai	Salade verte, croûtons et emmental F	Concombre à la crème F	Crêpe au fromage S	Salade de tomates F	Férié
	Colin sauce poivron S	Tomates farcies FS	Steak haché  S	Escalope de dinde à la normande  F	
	Semoule E	Riz E	Haricots verts  S	Gratin de légumes F	
	Fromage F	Laitage F	Laitage  F	Fromage F	
	Salade d'agrumes E	Duo banane-fraise F	Fruit de saison F	Gâteau au yaourt F	
Semaine du 11 au 15 mai	Lundi – Repas végétarien 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Radis beurre F	Carottes râpées vinaigrette F	Betteraves vinaigrette F	Céleri vinaigrette F	Œuf mimosa F
	Omelette à la provençale F	Dos de lieu au curry F	Rôti de porc charcutière  F	Escalope de volaille à la crème  F	Emincé de bœuf au paprika  F
	Epinards béchamel S	Courgettes sautées  F	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

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

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

 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.

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 18 au 22 mai	Salade verte aux noix F	Rillettes de poisson F	Salade de pâtes EF	Férié	Fermé
	Emincé de porc au curcuma  F	Rôti de bœuf  F	Dos de merlu au citron F		
	Frites S 	Ratatouille F	Fondue de poireaux F		
	Laitage F	Fromage F	Laitage F		
	Compote pomme-framboise E	Mousse au caramel FE	Salade de fruits frais et gâteau sec FE		
Semaine du 25 au 29 mai	Lundi – Repas végétarien 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de tomates au persil F	Sardines beurre E	Salade de blé au thon FE	Repas à thème Espagne 	Carottes râpées au citron F
	Croque-monsieur F	Emincé de volaille sauce aigre douce  F	Sauté de veau  F		Filet de colin au beurre blanc F
	Salade composée F	Céleri braisé à la tomate et pommes de terre S F	Haricots verts S		Polenta E
	Fromage F	Fromage F	Laitage F		Laitage F
	Yaourt aux fruits F	Moelleux à l'ananas FE	Salade de fruits frais F		Pomme au four F
Semaine du 1 ^{er} au 05 juin	Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
	Férié	Salade de céleri rave F	Pizza du Chef FS	Saucisson sec F	Melon F
		Pâtes  S	Emincé de dinde au curry  F	Filet de poisson aux crevettes F	Jambon grillé F
		 à la bolognaise E	Courgettes sautées F	Semoule aux petits légumes E	Brocolis au beurre S
		Fromage F	Laitage F	Laitage F	Fromage 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.

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



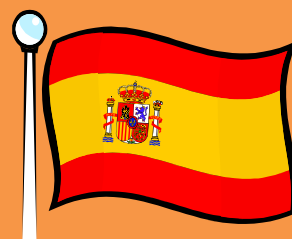
Viandes françaises  Label rouge

Restaurant scolaire d'Ardentes

Jeudi 28 mai 2020



*Repas à thème
L'Espagne*



Salade espagnole

☆☆☆

Paëlla

☆☆☆

Fromage

☆☆☆



Crème catalane



Semaine du 08 au 12 juin	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves vinaigrette F	Concombre au fromage blanc F	Courgettes râpées marinées F	Rillettes de sardines F	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
Semaine du 15 au 19 juin	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de pâtes de la mer FS	Radis beurre F	Pastèque F	Fraich'attitude 	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		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 22 au 26 juin	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Concombre à la bulgare F	Tagliatelles au chorizo FE 	Salade de chou chinois F	Salade de crudités F	Taboulé E
	Poulet rôti  F	Rôti de bœuf au jus  F	Emincé de porc à la texane  F	Brandade de morue FS	Omelette au fromage F
	Frites S	Carottes braisées F	Ratatouille F	Salade verte F	Haricots verts S
	Fromage F	Laitage F	Fromage F	Fromage F	Laitage F
Semaine du 29 juin au 03 juillet	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	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	Suprême 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
Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

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

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

Jeudi 18 juin 2020

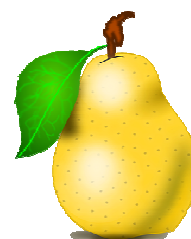


Repas à thème
Fraich'attitude



Salade fraîcheur

☆☆☆

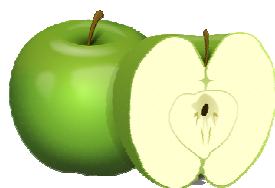


*Salade de pommes de terre
au thon et crudités*

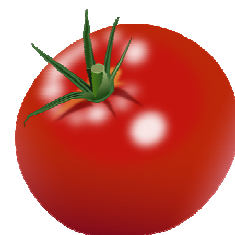
☆☆☆

Fromage

☆☆☆



Salade de fruits frais



Restaurant scolaire d'Ardentes



Vendredi 03 juillet 2020

Repas de fin d'année

Verre de soda - eau



*Sandwich crudités – dinde
– sauce blanche
Chips*

☆☆☆



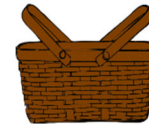
Pain de mie au fromage à tartiner

☆☆☆



*Glace
Abricots*



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 06 au 10 juillet	Quiche lorraine FS Volaille à l'aigre douce F Tian de légumes F Fromage F Petits suisses aromatisés F	Taboulé FE Sauté de veau à la paysanne F Petits pois S Fromage F Salade de fruits frais F	Salade de crudités F Merlu à la crème de basilic F Carottes F Fromage F Tarte aux abricots FS	Concombre au fromage blanc F Gratin de pâtes à la tomate E Laitage F Fruit de saison F	Pique-nique 
Semaine du 13 au 17 juillet	Radis beurre F Bœuf sauce au bleu F Frites S Laitage F Compote de fruits E	Férié	Macédoine mayonnaise S Colin aux épices F Semoule F Fromage F Glace S	Salade de cœurs d'artichauts S Pizza garnie FS Salade verte F Laitage F Fruit de saison F	Pique-nique 
Semaine du 20 au 24 juillet	Carottes râpées au citron F Lieu sauce aurore S Riz E Fromage F Duo compote et fromage blanc FE	Salade de lentilles E Rôti de veau F Tomates provençales F Laitage F Salade de fruits frais F	Melon F Sauté de dinde à la sauge F Haricots verts S Fromage F Riz au lait au chocolat FE	Carpaccio de tomates F Parmentier de haricots rouges tomates FE Salade verte F Fromage F Glace S	Pique-nique 
Semaine du 27 au 31 juillet	Salade de tomates F Gratin de pâtes au jambon FE Laitage F Salade de fruits frais F	Concombre vinaigrette F Filet de poisson au citron S Purée de carottes F Laitage F Marbré FE	Assortiment de melons F Couscous boulettes-merguez F Semoule et légumes couscous ES Fromage F Yaourt aromatisé F	Pâté de campagne F Cordon bleu F Frites S Fromage F Sorbet S	Pique-nique 

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