

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 mars au 03 avril	Radis beurre Salade de crudités Raviolis au bœuf Yaourt Corbeille de fruits	Salade de riz Taboulé (semoule BIO) Œufs à la florentine Epinards à la crème Chèvre Liégeois au choix	Haricots verts vinaigrette Steak haché Potatoes Camembert Entremets (lait BIO)	Repas à thème Magie du chocolat	Crêpe au jambon Crêpe au fromage Filet de poisson sauce matelote Brocolis persillés Edam Corbeille de fruits
Goûter			Compote de fruits Pain et pâte à tartiner		
Semaine du 06 au 10 avril	Lundi Férié	Salade verte, noix et emmental Concombre à la bulgare Paëlla végétarienne (riz BIO) Gouda Corbeille de fruits	Mercredi Salade piémontaise Hamburger Frites Fromage Corbeille de fruits	Jeudi Salade mêlée, jambon et emmental Salade de mâche au chèvre Emincé de volaille Haricots beurre persillés Mimolette Gâteau au yaourt	Vendredi Céleri rémoulade Salade de haricots verts Jambon blanc Frites Pont l'Evêque Corbeille de fruits
Goûter			Cake Yaourt aux fruits		
Semaine du 13 au 17 avril	Lundi Rillettes de poisson Poulet à la normande Purée de carottes Fromage Corbeille de fruits	Mardi Friand Rôti de porc aux épices Petits pois Chèvre Riz au lait	Mercredi Pique-nique	Jeudi Salade fermière (salade verte, jambon, tomates) Poisson au beurre blanc Haricots verts Cantal Roulé à la confiture	Vendredi – Repas végétarien Betteraves vinaigrette Tarte provençale Salade verte Petit suisse Corbeille de fruits
Goûter	Pain au chocolat Fruit de saison	Brioche tranchée et confiture Fruit de saison	Yaourt Gaufre	Pain et pâte à tartiner Crème vanille	Crème dessert à la vanille Gâteau



Magie du chocolat

Jeudi 02 avril 2026

Betteraves et vinaigrette au cacao

Rôti de dinde 

au mole mexicain (sauce cacao)

Carottes poêlées

Fromage

Délice au chocolat

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 20 au 24 avril Centre de loisirs 	Salade de riz Emincé de dinde au curry Haricots verts Chèvre Corbeille de fruits	Carottes râpées vinaigrette Filet de colin sauce citron Blé Emmental Liégeois	Betteraves vinaigrette Gratin de pâtes et jambon Camembert Compote de fruits	Radis beurre Tortilla végétarienne (pommes de terre) Salade verte Cantal Flan nappé au caramel	Salade verte et croûtons Sauté de poulet Riz Fromage Corbeille de fruits
Goûters	Pain au chocolat Salade de fruits	Yaourt Gâteau	Madeleine Fromage blanc	Beignet aux pommes Fruit de saison	Baguette viennoise aux pépites de chocolat Crème dessert
	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 27 avril au 1^{er} mai	Céleri rémoulade Radis beurre Pavé de poisson vapeur sauce hollandaise Semoule Tomme Corbeille de fruits	Carottes râpées au citron Salade verte au maïs Sauté de bœuf à la tomate Courgettes poêlées Chèvre Moelleux au chocolat	Salade composée Nuggets végétariens Pommes de terre rissolées Yaourt Corbeille de fruits	Salade de blé Salade de riz Cordon bleu Haricots beurre Fromage Crème dessert	Férié
Goûters			Crème dessert Pain et confiture		

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 mai	Betteraves vinaigrette Macédoine de légumes Pizza végétarienne Salade verte Petit suisse Corbeille de fruits	Carottes râpées vinaigrette Céleri rémoulade Rôti de porc à la tomate Purée de potatoes de terre Pont l'Evêque Compote de fruits	Salade de pâtes Sauté de bœuf Courgettes Fromage Corbeille de fruits	Salade de tomates Salade de maïs Escalope de dinde à la moutarde Carottes Camembert Eclair au chocolat	Férié
			Beignet / Compote de fruits		
Semaine du 11 au 15 mai	Feuilleté au fromage Sauté de volaille Haricots beurre Yaourt Fruit de saison	Pastèque Radis beurre Cordon bleu Petits pois Saint Nectaire Flan pâtissier	Salade de crudités Chipolatas Lentilles Brie Corbeille de fruits Petit suisse Pain au chocolat	Férié	Fermé
Semaine du 18 au 22 mai	Salade de blé Salade de lentilles Paupiette de volaille Courgettes Chèvre Glace	Mardi – Repas végétarien Crudités mimosa Chou-fleur vinaigrette Pâtes sauce fromagère Yaourt Corbeille de fruits	Salade de crudités Croque-monsieur Salade verte Fromage Crème dessert au chocolat Gaufre Yaourt aux fruits	Repas à thème Journée de l'Europe Escale en Espagne	
					Céleri rémoulade Tomates au basilic Dos de merlu au citron Pommes de terre Fromage Corbeille de fruits
Semaine du 25 au 29 mai	Fermé	Mardi – Repas végétarien Melon Salade de haricots verts Pâtes à la bolognaise végétale Fromage Corbeille de fruits	Salade de riz Steak haché de veau Ratatouille Mimolette Glace Pomme Pain et confiture	Tomates vinaigrette Concombre vinaigrette Brandade de poisson Gouda Crème à la vanille au lait BIO Crème à la pistache au lait BIO	Carottes râpées vinaigrette Salade verte et emmental Quiche lorraine Salade verte Yaourt Pomme / kiwi



Journée de l'Europe : Escale en Espagne

Jeudi 21 mai 2026

Gaspacho

Paëlla



Tome

Crème catalane

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien	
Semaine du 1 ^{er} au 05 juin	Salade de blé Taboulé Steak haché de veau Courgettes sautées Fromage Liégeois	Saucisson à l'ail Rillettes de thon Poisson du marché sauce ciboulette Riz Chèvre Corbeille de fruits	Salade de tomates à l'échalote Cuisse de poulet à la basquaise Frites Fromage Fromage blanc Compote de pommes Cake maison	Pizza au fromage Quiche au fromage Jambon grillé Carottes sautées Yaourt Corbeille de fruits	Duo œuf/tomate mimosa Œuf sauce cocktail Couscous végétarien Saint Paulin Compote de fruits	
Semaine du 08 au 12 juin	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien	
	Concombre vinaigrette Radis beurre Croque-Monsieur Salade verte Fromage Entremets au chocolat Entremets à la vanille	Rillettes de sardines Rillettes de porc Emincé de volaille au jus Pâtes Saint Nectaire Pomme / Banane	Salade de crudités Quiche lorraine Salade verte Fromage Corbeille de fruits Liégeois / Gaufre	Repas à thème Cap sur l'Amérique du Nord	Salade de pâtes Salade de pommes de terre Omelette aux fines herbes Ratatouille Yaourt Pêche selon arrivage Abricots selon arrivage	
Semaine du 15 au 19 juin	Lundi – Repas végétarien		Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de tomates Pastèque Chili végétarien (haricots rouges, maïs, tomates) Riz Yaourt Compote de fruits		Carottes râpées vinaigrette Courgettes râpées vinaigrette Pâtes à la bolognaise Brie Corbeille de fruits	Concombre vinaigrette Rôti de porc à la texane Haricots verts Fromage Moelleux aux pommes Pain et fromage / Compote	Rillettes Pâté de campagne Poisson du marché sauce échalote Brocolis Coulommiers Abricots selon arrivage Pêche selon arrivage	Salade de crudités Fricassée de blanc de volaille à la forestière Gratin dauphinois Pont l'Evêque Crème dessert
Semaine du 22 au 26 juin	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
	Salade de blé Taboulé Dos de lieu sauce crevettes Carottes sautées Fromage Corbeille de fruits	Céleri à l'orange Concombre vinaigrette Pizza aux fromages Salade verte Yaourt Pastèque	Salade verte au thon et maïs Saucisse de Francfort Ratatouille et semoule Chèvre Corbeille de fruits Crème dessert Pain et pâte à tartiner	Melon Salade verte aux croûtons Sauté de porc à la paysanne Riz Tomme Entremets	Tomates vinaigrette Carottes râpées vinaigrette Paupiette de volaille Courgettes poêlées Fromage Tarte aux fruits	

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

Choix des maternelles souligné



Cap sur l'Amérique du Nord

Jeudi 11 juin 2026

Salade caésar

Burger pulled pork
(effiloché de porc)



Frites

Fromage








Sundae



Menus du restaurant scolaire de Bergeronnerie / F.Dolto

Du 29 juin au 03 juillet 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 29 juin au 03 juillet	Crudités vinaigrette Tomates vinaigrette  Dos de colin à l'aneth Riz  Tomme grise  Corbeille de fruits	Salade de pâtes Salade de blé Rôti de porc  Haricots verts  Fromage Gâteau au yaourt	Quiche lorraine Steak haché  Courgettes Brie Flan nappé au caramel	Macédoine et œuf mayonnaise Betteraves mimosa Gratin de coquillettes  au pesto Yaourt Corbeille de fruits	Repas de fin d'année 
			Abricots selon arrivage Pain au chocolat		



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

Choix des maternelles souligné



A.O.P.



I.G.P.



Label Rouge



Produit issu de l'agriculture biologique

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

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



Menus du restaurant scolaire
de La Bergeronnerie / F.Dolto
Fin d'année scolaire
Vendredi 03 juillet 2026



Wraps surimi et salade

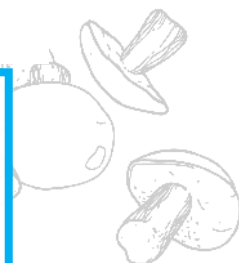
Tenders de poulet sauce curry



Frites

Fromages

Glace



Restauval



MENUS CENTRE DE LOISIRS DE ST MARTIN LE BEAU



Du 06 au 31 juillet 2026



	Semaine du 06 au 10 juillet			Semaine du 13 au 17 juillet			Semaine du 20 au 24 juillet			Semaine du 27 au 31 juillet		
	Repas	Pique-Nique	Goûters	Repas	Pique-Nique	Goûters	Repas	Pique-Nique	Goûters	Repas	Pique-Nique	Goûters
Lundi	Betteraves vinaigrette Saucisse Frites Edam Glace	Betteraves vinaigrette Jambon Chips Edam Compote de fruits	Brioche et pâte à tartiner + nectarine	Melon Hachis Parmentier Salade verte Gouda Crème à la vanille	Concombre Sandwich thon Chips Brie Pomme	Compote + gâteau maison	Melon Lasagnes Salade verte Saint Paulin Compote de fruits	Salade de crudités Sandwich jambon Chips Camembert Compote de fruits	Nectarine + sablé	Tomates vinaigrette Steak haché Frites Brie Pomme	Tomates vinaigrette Sandwich au thon Chips Emmental Compote de fruits	Pain de mie + confiture Fruit
Mardi	Tomates maïs Filet de colin au citron Ratatouille Chèvre Gâteau au yaourt	Tomates maïs Sandwich thon et mayonnaise Chips Chèvre Gâteau au yaourt	Compote + madeleine	/	/	/	Salade de tomates Gratin de pâtes au jambon Chèvre Liégeois	Salade de tomates Sandwich crudités, œufs et mayonnaise Chips Chèvre Abricots	Compote de fruits + gâteau maison	Concombre Poisson meunière beurre blanc Riz Emmental Fromage blanc	Melon Sandwich au jambon Chips Gouda Crème à la vanille	Compote de fruits + madeleine
Mercredi	Taboulé Rôti de porc Courgettes Camembert Crème dessert	Taboulé Sandwich rôti de dinde Chips Camembert Banane	Abricots + gâteau sec	Salade composée Escalope de porc sauce moutarde Haricots verts Emmental Crème dessert	Salade composée Sandwich rôti de dinde Chips Emmental Banane	Beignet au chocolat + Abricots	Charcuterie Poulet rôti Petits pois Fromage fondu Banane au chocolat	Taboulé Sandwich poulet Chips Fromage fondu Compote de fruits	Croissant + pêche	Salade de pâtes Rôti de porc Carottes sautées Edam Abricots au sirop	Salade de pâtes Sandwich rôti de porc Chips Edam Abricots	Pain au chocolat + Nectarine
Jeudi	Concombre Cordon bleu Petits pois carottes Chèvre Yaourt	Concombre Sandwich crudités, œufs et mayonnaise Chips Chèvre Abricots	Pomme + Quatre-quarts	Rillettes Boulettes d'agneau Carottes Camembert Gâteau maison	Rillettes Sandwich au jambon Chips Camembert Gâteau maison	Compote de fruits + BN	Concombre Cordon bleu Courgettes sautées Camembert Tarte aux fruits	Concombre Sandwich thon œuf Chips Emmental Gâteau maison	Abricots + Quatre- quarts	Haricots verts maïs Emincé de dinde Purée de légumes Brie Glace		Beignet au chocolat + Pêche
Vendredi	Melon Spaghettis à la bolognaise Saint Nectaire Fruits au sirop	Melon Sandwich émincé de volaille Chips Saint Nectaire Fruits au sirop	Compote de fruits + Pain au chocolat	Pastèque et melon Poulet Salade de pâtes Chèvre Milkshake	Pastèque Sandwich au poulet Chips Chèvre Compote de fruits	Pain de mie + confiture + Pomme	Salade de crudités Filet de colin sauce hollandaise Semoule Emmental Crème dessert	Melon Sandwich émincé de volaille Chips Saint Paulin Banane	Roulé à la confiture + Compote de fruits	<u>Pique nique</u> Macédoine Sandwich au jambon Chips Fromage Nectarine		Fruit + quatre-quarts