





































	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 mai	<p>Salade de riz Taboulé (semoule BIO) </p> <p>Cordon bleu Haricots beurre Saint Nectaire  Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Chou blanc râpé mariné Tarte au fromage Salade verte  Yaourt Compote de fruits </p>	<p>Salade verte et œuf </p> <p>Steak haché  Pâtes  Fromage Fruit de saison </p>	<p>Menu anglais </p>	Férié
	Fruit de saison Pain et confiture 	Fruit de saison Croissant	Flan nappé au caramel Donut's	Fruit de saison Biscuits fourrés au chocolat (BN)	
Semaine du 11 au 15 mai	<p>Pastèque Radis beurre Cuisse de poulet  Petits pois  Fromage Yaourt</p>	<p>Concombre vinaigrette  Salade de crudités Pâtes à la carbonara  Fromage blanc  Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette Dos de poisson sauce hollandaise Riz  Brie Fruit de saison</p>	<p>Férié </p>	Fermé
	Baguette viennoise Fruit de saison	Crème vanille Barre bretonne	Yaourt aux fruits Brioche et chocolat à croquer		
Semaine du 18 au 22 mai	<p>Taboulé (semoule BIO) Salade de blé  Emincé de dinde au romarin  Haricots verts Chèvre Glace</p>	<p>Betteraves mimosa  Tomates vinaigrette Spaghettis  à la bolognaise de lentilles Saint Paulin Fruit de saison</p>	<p>Salade de pâtes  Boulettes aux herbes Courgettes poêlées  Fromage Banane au chocolat</p>	<p>Concombre à la crème Chou-fleur et petits pois Poisson pané sauce tartare Potatoes Fromage  Fruit de saison</p>	<p>Salade verte aux croûtons Salade de mâche et croûtons Rôti de porc sauce charcutière  Epinards  Pont l'Evêque  Gâteau au chocolat</p>
	Fruit de saison Pain et confiture de fraises 	Crème au chocolat Madeleine	Marbré Fruit de saison	Yaourt Pain et chocolat à croquer	Fruit de saison Biscuits sablés
Semaine du 25 au 29 mai	<p>Férié</p>	<p>Melons Salade de haricots verts Pizza au fromage Salade verte  Fromage  Beignet aux pommes Yaourt aux fruits Barre bretonne</p>	<p>Mercredi </p> <p>Salade composée Steak haché de veau sauce tomate  Carottes sautées  Mimolette Glace Jus de fruits Gâteau fourré</p>	<p>Jeudi</p> <p>Repas à thème Journée de l'Europe Escale en Espagne</p>	<p>Vendredi</p> <p>Haricots verts vinaigrette  Carottes râpées vinaigrette Saucisse Pâtes Fromage Fruit de saison  Lait Pain et pâte à tartiner</p>

Choix des maternelles souligné



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



Viandes françaises





Anglais
Jeudi 07 mai 2026

Salade de tomates



Salade de maïs

Fish and chips

Fromage

Carrot cake



Journée de l'Europe : Escale en Espagne

Jeudi 28 mai 2026

Salade espagnole

(petits pois, poivron, fenouil, oignons,
olives noires, tomates)

Paëlla au poulet



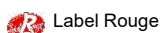
Fromage

Cuajada (flan)

Semaine du 1 ^{er} au 05 juin	Lundi Melon Pastèque Hachis Parmentier Saint Paulin Yaourt	Mardi Rillettes Saucisson à l'ail Poisson du marché sauce ciboulette Ratatouille Chèvre Clafoutis	Mercredi Salade de tomates à l'échalote Cuisse de poulet Frites Fromage Pomme	Jeudi Pizza au fromage Pizza au jambon Sauté de porc au miel Flageolets Yaourt Compote de fruits	Vendredi – Repas végétarien Salade de haricots rouges à la mexicaine Couscous végétarien Tomme Fraises au sucre
	Glace Fruit de saison	Pain au chocolat Fruit de saison	Barre bretonne Yaourt	Lait Biscuits sablés	Brioche tranchée Crème dessert à la vanille
Semaine du 08 au 12 juin	Lundi Pâté de campagne Rillettes de poisson Cordon bleu sauce tomate Riz Fromage Pêche Abricots	Mardi Salade verte et emmental Radis beurre Galette de blé noir complète (jambon, fromage) Salade verte Yaourt Banane	Mercredi – Repas végétarien Salade de crudités mimosa Tarte Légumes et fromage Saint Nectaire Yaourt	Jeudi Melon Salade d'agrumes Rôti de porc aux herbes de Provence Potatoes Fromage Fromage blanc au miel Fromage blanc à la confiture	Vendredi Carottes râpées vinaigrette Salade de tomates et maïs Poisson meunière Brocolis Edam Eclair au chocolat
	Marbré Crème au chocolat	Pain et fromage Compote de pommes	Beignet au chocolat Fruit de saison	Céréales rice krispies et lait Fruit de saison	Baguette viennoise aux pépites Lait
Semaine du 15 au 19 juin	Lundi – Repas végétarien Salade de tomates Pastèque Chili végétarien (haricots rouges, maïs, tomates) Riz Fromage Yaourt	Mardi Repas à thème Cap sur l'Amérique du Nord	Mercredi Salade de riz Chipolatas sauce tomate Haricots verts Petit suisse Fraises au sucre	Jeudi Pizza du jour Blanquette de poisson Epinards Coulommiers Fruit de saison	Vendredi Salade de crudités Fricassée de blanc de volaille à la forestière Petits pois Pont l'Evêque Mousse au chocolat Mousse au caramel
	Compote de fruits rouges Pain et confiture	Fruit de saison Pain et pâte à tartiner	Jus de fruits Madeleine	Yaourt aux fruits Croissant	Fruit de saison Pot de glace
Semaine du 22 au 26 juin	Lundi – Repas végétarien Céleri vinaigrette Carottes râpées vinaigrette Omelette aux herbes Pommes de terre rissolées Tomme Pastèque Liégeois Biscuits sablés	Mardi Radis beurre Salade de crudités Pâtes à la bolognaise Fromage Compote de fruits Flan nappé au caramel Barre bretonne	Mercredi Salade de pommes de terre Jambon braisé Ratatouille Chèvre Crème dessert Donut's Yaourt	Jeudi Tomates vinaigrette Concombre vinaigrette Sauté de porc à la paysanne Flageolets Fromage Yaourt aromatisé Jus de fruits Pain et chocolat à croquer	Vendredi Salade de blé Taboulé Dos de lieu sauce crevettes Courgettes sautées Emmental Fruit de saison Compote de fruits Brioche et confiture



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



Produit issu de l'agriculture biologique

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



Viandes françaises

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

Choix des maternelles souligné



Cap sur l'Amérique du Nord

Mardi 16 juin 2026

Salade Buffalo

(salade verte, maïs, poivrons, oignons,
haricots rouges, cheddar)

Hotdog

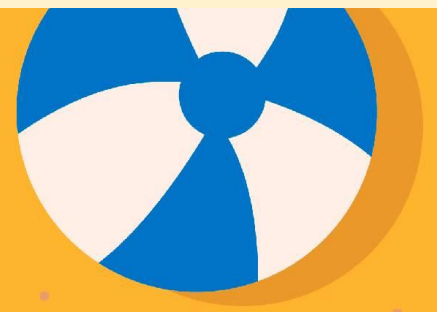
Frites

Cookies

Semaine	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 29 juin au 03 juillet	Tomates vinaigrette Concombre vinaigrette Sauté de dinde au paprika Purée de légumes Fromage blanc Pêche Yaourt Biscuits fourrés	Salade de lentilles Salade de pois chiches Pizza aux légumes Salade verte Yaourt Compote de fruits Fruit de saison Pain et fromage	Kebab de volaille (salade verte et tomates) Frites Glace	Pastèque Haricots verts vinaigrette Dos de colin à l'aneth Riz Tomme grise Fruit de saison	Repas de fin d'année Pique-nique Fruit de saison Pain au chocolat
Semaine du 06 au 10 juillet Centre de loisirs	Toast de rillettes de thon Emincé de volaille à la crème Petits pois Gouda Fruit de saison Yaourt aux fruits Biscuits fourrés au chocolat	Radis beurre Boulettes de bœuf Légumes couscous Fromage Moelleux au chocolat Crème à la vanille Madeleine	Salade de haricots verts mimosa Quiche au fromage Salade verte Yaourt Fruit de saison Compote de fruits Biscuits sablés	Melon Colin aux épices Semoule Camembert Glace Fruit de saison Pain et chocolat à croquer	Repas à thème Animation du Chef Céréales et lait Compote de fruits
Semaine du 13 au 17 juillet Centre de loisirs	Salade de pâtes Poulet rôti Courgettes sautées Fromage Nectarine Crème dessert à la vanille Marbré	Férial 	Salade de tomates Chipolatas Haricots verts Bûchette de chèvre Gâteau au yaourt Pain et chocolat à croquer Fruit de saison	Salade verte aux croûtons Omelette Pommes de terre sautées Fromage Glace Fruit de saison Beignet	Concombre à la crème Filet de lieu à la tomate Riz Camembert Fruit de saison Brioche et confiture Compote de fruits
Semaine du 20 au 24 juillet Centre de loisirs	Pastèque Gratin de pâtes aux légumes et sauce tomate Mimolette Yaourt Fruit de saison Biscuits à la fraise	Pâté de campagne Rôti de dinde Courgettes sautées Brie Glace Céréales et lait Fruit de saison	Taboulé (semoule BIO) Couscous boulettes-merguez Légumes couscous Kiri Fruit de saison Biscuits sablés Yaourt	Tomates vinaigrette Longe de porc Salade de blé Fromage blanc Fruit de saison Compote de fruits Pain au chocolat	Salade de riz Filet de poisson sauce citron Carottes Vichy Fromage Marbré Baguette viennoise aux pépites Fruit de saison

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

Viandes françaises



Repas de fin d'année
Mercredi 1^{er} juillet 2026

Kebab de volaille
(salade verte et tomates)

Frites

☆☆☆

Glace





Fin d'année scolaire
Vendredi 03 juillet 2026

Taboulé

Rôti de porc



Chips

Fromage

Glace

Restauval



Animation du Chef
Buffet champêtre

Vendredi 10 juillet 2026

Assortiment de crudités et sauces

Viandes froides

Rillettes de poisson

Pain de légumes

Plateau de fromages

Eclats de fruits au choix

Semaine	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 27 au 31 juillet	Salade de crudités	Salade de riz niçoise	Salade de pâtes	Taboulé	
Centre de loisirs	Pizza au fromage	Rôti de dinde à la moutarde	Saucisse	Steak haché	
	Salade verte	Haricots verts	Epinards	Tomates à la provençale	
	Yaourt	Emmental	Samos	Fromage	
	Fruit de saison	Crème dessert	Fruit de saison	Glace	
	Compote de fruits Pain et fromage	Fruit de saison Pain et miel	Cake aux fruits Crème à la vanille	Moelleux au chocolat Fruit	Pique-nique Beignet de pommes Jus de fruits

Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
du 17 au 21 août	Betteraves vinaigrette	Repas à thème Animation du Chef	Œuf mimosa	Tomates vinaigrette	Rillettes
Centre de loisirs	Paupiette de veau à la lyonnaise		Quiche au fromage	Emincé de porc au paprika	Merlu sauce citron
	Frites	Salade verte	Courgettes	Pâtes	
	Fromage	Petit suisse	Chèvre	Fromage	
	Glace	Pastèque	Gâteau de riz au caramel (lait BIO)	Fruit de saison	
	Compote de fruits Madeleine	Yaourt Biscuits sablés	Compote de pommes Pain et fromage	Pain et chocolat à croquer Fruit de saison	Crème au chocolat Biscuits fourrés
Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi - Repas froid	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
du 24 au 28 août	Taboulé	Melon	Carottes râpées au citron	Salade de riz	Concombre vinaigrette
Centre de loisirs	Cuisse de poulet aux herbes	Croque-Monsieur	Rôti de porc sauce tartare	Tarte aux légumes et fromage	Dos de poisson sauce hollandaise
	Petits pois	Salade verte	Chips	Salade verte	Haricots beurre
	Cantal	Fromage	Tomme	Camembert	Fromage
	Fruit de saison	Yaourt	Fruit de saison	Glace	Moelleux au chocolat
	Compote de fruits Donut's au chocolat	Fruit de saison Barre bretonne	Flan nappé au caramel Biscuits	Fruit de saison Pain et confiture	Céréales et lait Fruit de saison



*Animation du Chef
Buffet champêtre
Mardi 18 août 2026*

*Assortiment de crudités et sauces
Viandes froides
Rillettes de poisson
Pain de légumes
Plateau de fromages
Eclats de fruits au choix*