

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 04 au 08 mai</b>	Salade de blé Omelette au fromage <b>Haricots verts persillés</b> Fromage blanc Fruit de saison	Salade de <b>crudités</b> Jambon Frites Fromage Glace 		Rillettes Poisson beurre blanc <b>Epinars</b> Bûchette de lait de mélange Semoule au lait	Férié
<b>Semaine du 11 au 15 mai</b>	<b>Lundi – Repas végétarien</b> <b>Concombre</b> à la crème de ciboulette Parmentier de pommes de terre et haricots rouges à la tomate mixés Salade verte Emmental Banane	<b>Mardi</b> Feuilleté au fromage Boulettes de bœuf au curry <b>Brocolis</b> au beurre Yaourt Fruit de saison		<b>Jeudi</b> Férié 	Fermé
<b>Semaine du 18 au 22 mai</b>	<b>Lundi</b> Salade de <b>riz</b> Escalope de volaille grillée Haricots beurre Fromage Fruit de saison 	<b>Mardi</b> Concombre à la crème Brandade de poisson <b>Salade verte</b> Emmental Compote pomme-pêche		<b>Jeudi – Repas végétarien</b> Radis beurre Quiche provençale <b>Salade verte</b> Saint Paulin Fruit de saison	<b>Vendredi</b> Carottes râpées vinaigrette Poulet rôti <b>Courgettes sautées</b> Camembert Clafoutis
<b>Semaine du 25 au 29 mai</b>	<b>Lundi</b> Férié 	<b>Mardi – Repas végétarien</b> Œuf mayonnaise Gratin <b>de pâtes</b> au fromage Petit suisse Fruit de saison	<b>Mercredi</b> 	<b>Jeudi</b> <b>Repas à thème</b> <b>Journée de l'Europe</b> <b>Escale en Espagne</b>	<b>Vendredi</b> Salade de <b>blé</b> Escalope de porc au miel Ratatouille Fromage Fromage blanc au sucre



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

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



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



Viandes françaises



## Journée de l'Europe : Escale en Espagne

Jeudi 28 mai 2026

Beignets de calamars sauce tartare

\*\*\*

Paëlla



\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Cuajada au yaourt (flan)

Restauval

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 1<sup>er</sup> au 05 juin</b>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p><b>Coquillettes</b> </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert</p>	<p>Taboulé </p> <p>Omelette</p> <p>Ratatouille</p> <p><b>Fromage blanc</b> </p> <p>Banane sauce chocolat</p>		<p>Pastèque</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Fromage</p> <p>Moelleux au citron</p>	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Bœuf braisé aux épices </p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Fromage</p> <p><b>Fruit de saison</b> </p>
<b>Semaine du 08 au 12 juin</b>	<p>Salade de crudités</p> <p>Gratin de poisson</p> <p><b>Pâtes</b> </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Quiche au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p><b>Yaourt</b> </p> <p>Compote de fruits</p>	<p></p>	<p><b>Repas à thème</b> <b>Cap sur l'Amérique du Nord</b></p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Boulettes de bœuf au paprika </p> <p><b>Haricots verts</b> </p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>
<b>Semaine du 15 au 19 juin</b>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Fricassée de blanc de volaille à la forestière </p> <p><b>Petits pois</b> </p> <p>Saint Paulin </p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Rillettes</p> <p>Dos de lieu sauce hollandaise</p> <p><b>Riz</b> </p> <p>Petit suisse</p> <p>Abricots</p>		<p>Pastèque</p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p><b>Pommes de terre vapeur</b> </p> <p>Edam</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Taboulé</p> <p>Sauté de porc au curry </p> <p><b>Carottes braisées</b> </p> <p>Fromage</p> <p>Salade de fruits frais</p>
<b>Semaine du 22 au 26 juin</b>	<p><b>Lundi – Repas végétarien</b></p> <p>Concombre à la crème</p> <p>Spaghettis à la bolognaise de lentilles</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p><b>Fruit de saison</b> </p>	<p><b>Mardi</b></p> <p>Rillettes de poisson</p> <p>Poulet rôti aux herbes </p> <p><b>Epinards</b> </p> <p>Coulommiers</p> <p>Crumble aux fruits</p>	<p><b>Mercredi</b></p> <p></p>	<p><b>Jeudi</b></p> <p>Salade de crudités</p> <p>Filet de poisson au citron</p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt</p> <p><b>Fruit de saison</b> </p>	<p><b>Vendredi</b></p> <p><b>Tomates vinaigrette</b> </p> <p>Jambon</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Cantal</p> <p>Entremets</p>



Cap sur l'Amérique du Nord

Jeudi 11 juin 2026

Salade coleslaw (carottes et chou  
blanc râpés, mayonnaise)

\*\*\*

Chili con carne









Riz

\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Brownies

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 29 juin au 03 juillet	Tomates vinaigrette	Salade de pâtes		Salade de crudités	Repas de fin d'année  
	Filet de poisson beurre blanc	Escalope de volaille grillée 		Œufs durs à la florentine	
	Semoule 	Duo de légumes		Epinards 	
	Fromage	Yaourt sucré		Fromage	
	Liégeois 	Fruit de saison 		Flan pâtissier	



Viandes françaises



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



Restaurant scolaire de Chaumont sur Loire



Fin d'année scolaire  
Vendredi 03 juillet 2026

Melon

\*\*\*

Nuggets

Frites

\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Glace

Restauval