

Semaine	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 06 au 10 mai	Salade de pâtes mimosas Tarte au fromage Salade verte Saint Nectaire Compote de fruits	Haricots verts vinaigrette Rôti de porc à la tomate Riz Pont l'Evêque Fruit de saison	Férié	Férié	Fermé
du 13 au 17 mai	Pastèque Sauté de volaille Petits pois Gouda Yaourt	Salade de riz Cordon bleu Haricots beurre Yaourt Fruit de saison	Tomates vinaigrette Chipolatas Pâtes Brie Salade de fruits frais Petit suisse Pain au chocolat	Salade de haricots rouges maïs Pizza Margarita Salade verte Fromage Pomme	Tomates vinaigrette Brandade de poisson Salade verte Gouda Crème à la vanille au lait BIO
du 20 au 24 mai	Férié	Betteraves mimosas Pâtes sauce fromagère Saint Paulin Compote de fruits	Salade de riz Croque-monsieur Salade verte Fromage Crème dessert au chocolat Cake Yaourt aux fruits	Repas à thème Festival culinaire	Concombre crème de ciboulette Dos de merlu au citron Purée de carottes Sainte Maure de Touraine Liégeois
du 27 au 31 mai	Rillettes de sardines Emincé de volaille au jus Semoule Yaourt Pomme	Melon Tarte provençale Salade verte Fromage Flan nappé au caramel	Salade de pâtes Steak haché de veau sauce tomate Haricots verts persillés Mimolette Glace Pomme Paint et confiture	Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf à la tomate Purée de pommes de terre Edam Corbeille de fruits	Salade de tomates Escalope de dinde à la moutarde Carottes Camembert Cake au citron



A.O.P.



I.G.P.



Label Rouge



Produit issu de l'agriculture biologique



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



Viandes françaises

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

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



Restaurant scolaire F. Dolto

Festival culinaire

Jeudi 23 mai 2024

Gaspacho et fêta

Piadine de poulet
au basilic et emmental

Haricots verts



Fromage

Carrot cake

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 03 au 07 juin	Salade de pâtes Steak haché Ratatouille Saint Paulin Yaourt	Rillettes de poisson 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	Salade de pommes de terre Rôti de porc aux herbes de Provence Courgettes sautées Yaourt Duo fraises et ananas	Duo œuf/tomate mimosa Couscous végétarien Tomme Compote de fruits
Semaine du 10 au 14 juin	Lundi Carottes râpées vinaigrette Émincé de dinde au romarin Petits pois Sainte Maure de Touraine Glace	Mardi Radis beurre Croque-Monsieur Salade verte Yaourt Pêche selon arrivage	Mercredi – Repas végétarien Salade de crudités mimosa Quiche aux fromages Salade verte Saint Nectaire Fruit de saison	Jeudi Repas à thème Euro 2024 Allemagne	Vendredi Salade de blé Sauté de porc au miel Carottes sautées Fromage Fromage blanc à la confiture
Semaine du 17 au 21 juin	Lundi – Repas végétarien Salade de tomates Chili végétarien (haricots rouges, maïs, tomates) Riz Fromage Yaourt	Mardi Bâtonnets de carotte, concombre, radis, sauce fromage blanc et ciboulette Pâtes à la bolognaise Brie Corbeille de fruits	Mercredi Concombre vinaigrette Rôti de porc à la texane Haricots verts Petit suisse Moelleux aux pommes	Jeudi Pizza au fromage Poisson du marché sauce échalote Brocolis Coulommiers Abricots selon arrivage	Vendredi Salade de crudités Fricassée de blanc de volaille à la forestière Petits pois Pont l'Évêque Eclair au chocolat Eclair à la vanille
Semaine du 24 au 28 juin	Lundi Taboulé Dos de lieu sauce crevettes Carottes sautées Emmental Yaourt aux fruits	Mardi – Repas végétarien Carottes râpées vinaigrette Pizza aux fromages Salade verte Tomme Pastèque	Mercredi Salade verte au thon et maïs Saucisse de Francfort Ratatouille et semoule Sainte Maure de Touraine Corbeille de fruits Crème dessert Pain et pâte à tartiner	Jeudi Melon Sauté de volaille Riz Fromage Entremets	Vendredi Tomates vinaigrette Sauté de porc à la paysanne Courgettes gratinées Fromage Tarte aux fruits



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



RESTAUVAL - 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



Restaurant scolaire F. Dolto
Euro 2024 - Allemagne

Jeudi 13 juin 2024

Salade de betteraves et pommes

Currywurst

(saucisse avec sauce tomate au curry)

Pommes de terre vapeur

Fromage

Rote Grütze

(compotée de fruits rouges
avec crème fouettée)



Menus du restaurant scolaire F. Dolto

Du 1^{er} au 05 juillet 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 1 ^{er} au 05 juillet	Haricots verts vinaigrette  Dos de colin à l'aneth Riz  Yaourt Corbeille de fruits 	Salade de pâtes  Rôti de porc  Ratatouille  Tomme grise Gâteau au yaourt	Quiche lorraine Steak haché  Duo de légumes Brie Fromage blanc Abricots selon arrivage Pain au chocolat	Macédoine et œuf mayonnaise Gratin de coquillettes au pesto  Fromage Fruit de saison	Repas de fin d'année 



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



Restaurant scolaire F. Dolto

Fin d'année scolaire

Vendredi 05 juillet 2024



Melon

Nuggets

Frites

Fromage

Glace

