



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



## Menus du restaurant scolaire de La Bergeronnerie

### Festival culinaire

Jeudi 23 mai 2024

Gaspacho et fêta

\*\*\*

Piadine de poulet  
au basilic et emmental

Haricots verts



\*\*\*

Fromage

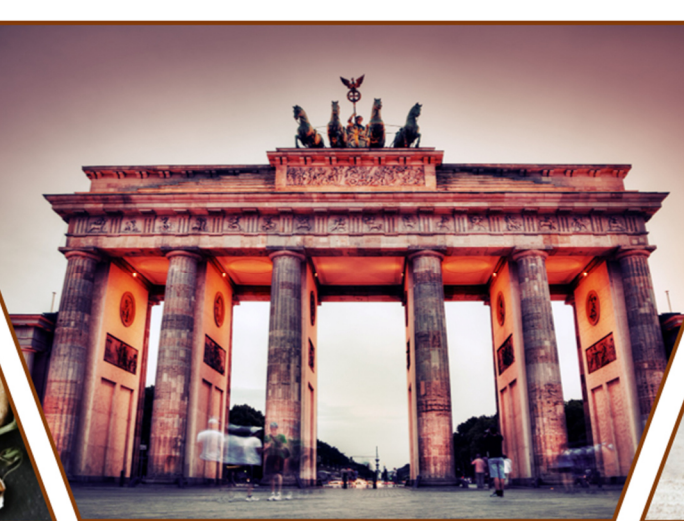
\*\*\*

Carrot cake

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

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

Choix des maternelles souligné



Menus du restaurant scolaire de La Bergeronnerie  
Euro 2024 - Allemagne

Jeudi 13 juin 2024

Salade de betteraves et pommes

\*\*\*

Currywurst

(saucisse avec sauce tomate au curry)

Pommes de terre vapeur

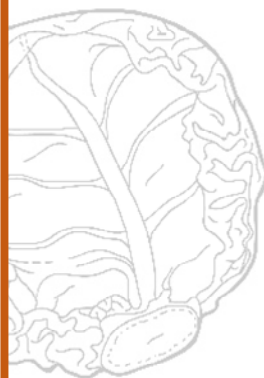
\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Rote Grütze

(compotée de fruits rouges  
avec crème fouettée)













# Menus du restaurant scolaire de La Bergeronnerie

Du 1<sup>er</sup> au 05 juillet 2024



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



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



# Fin d'année scolaire Vendredi 05 juillet 2024



Melon

\*\*\*

Nuggets

Frites

\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Glace



Restauval

