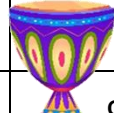


Semaine du 09 au 13 mars	Lundi– Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Radis beurre F Salade de crudités F Parmentier de lentilles corail E Salade verte F Fromage blanc  F Corbeille de fruits  F	Salade de riz  FE Salade de blé  FE Chipolatas F Haricots verts  S Fromage F Banane sauce chocolat  F Banane au caramel  F	Chou rouge vinaigrette  F Sauté de dinde au curry  F Pâtes  E Fromage F Yaourt aux fruits  F	Repas à thème Carnaval gourmand 	Œuf sauce cocktail F Macédoine mayonnaise S Filet de poisson sauce hollandaise S Semoule  E Chèvre F Corbeille de fruits  F
Goûters	Pain et chocolat à croquer Compote de fruits	Biscuits Laitage		Pain et confiture Compote de fruits	Biscuits Yaourt
Semaine du 16 au 20 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi– Repas végétarien
	Pâté de campagne F Saucisson à l'ail F Poulet à la catalane  F Purée de légumes  F Pont l'Evêque  F Salade de fruits frais  F Banane  F	Concombre vinaigrette F Radis noir rémoulade F Bolognaise de boeuf  S Coquillettes  E Camembert F Compote de fruits au choix  E	Batavia au thon FE Rôti de porc  F Duo carottes-pommes de terre  F Comté  F Mousse au chocolat F	Salade verte et emmental F Salade verte aux croûtons F Filet de poisson au beurre de sauge S Gratin de légumes  F Edam F Gâteau au yaourt Marbré FE FE	Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise)  F Chou blanc vinaigrette F Quiche provençale FS Salade verte F Fromage F Orange  F Pomme  F
Goûters	Pain et confiture Compote de fruits	Biscuits Yaourt		Pain et chocolat à croquer Laitage	Biscuits Compote de fruits
Semaine du 23 au 27 mars	Lundi– Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Œuf sauce tomate  F Œuf mayonnaise  F Pizza Margherita F Salade verte  F Brie F Corbeille de fruits F	Quiche lorraine FS Feuilleté saucisse FS Lieu noir au basilic S Courgettes sautées F Fromage blanc  F Corbeille de fruits  F	Radis beurre F Emincé de volaille au curry  F Purée de légumes  F Emmental  F Yaourt F	Salade de crudités au choix  F Sauté de bœuf sauce tomate  F Carottes sautées  F Comté  F Clafoutis  F Flan pâtissier F	Salade de pâtes E Salade de pommes de terre  F Poulet rôti aux herbes  F Haricots verts  S Fromage F Corbeille de fruits F
Goûters	Biscuits Laitage	Pain et chocolat à croquer Compote de fruits		Pain et confiture Compote de fruits	Biscuits Yaourt

Carnaval gourmand
Jeudi 12 mars 2026

Wrap de crudités

Poulet aux épices douces



Gratin de légumes

Fromage

Churros

Semaine du 30 mars au 03 avril	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<u>Chou rouge vinaigrette</u>  F <u>Chou blanc vinaigrette</u>  F Escalope de dinde à la crème  F <u>Semoule</u>  E Chèvre F Corbeille de fruits F	<u>Haricots verts mimosa</u>  F S <u>Chou-fleur mimosa</u>  S Gratin de <u>pâtes</u>  E à la tomate F Brie F <u>Crème au chocolat</u>  F	Concombre à la crème F Escalope de porc charcutière  F Purée de <u>légumes</u>  F Tomme F <u>Compote de fruits</u>  E	Repas à thème Magie du chocolat 	<u>Légumes à la grecque</u>  F <u>Céleri au curry</u>  F Jambon blanc F <u>Coquillettes</u>  E Cantal  F Entremets (lait)  F E
Goûters	Biscuits Yaourt 	Pain et chocolat à croquer Compote de fruits		Pain et chocolat à croquer Laitage	Biscuits Compote de fruits
Semaine du 06 au 10 avril	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Férié	Salade composée au choix F <u>Œufs à la florentine</u>  F <u>Epinards</u>  S Fromage F <u>Tarte aux pommes</u> F <u>Tarte aux fruits</u> F	Tomates vinaigrette F Rôti de porc  F <u>Pâtes</u>  E Fromage F <u>Yaourt</u>  F	<u>Tarte au fromage</u> FS Feuilleté au fromage S Rôti de bœuf  F Courgettes sautées à la tomate F <u>Fromage blanc</u>  F <u>Corbeille de fruits</u>  F	<u>Taboulé (semoule BIO)</u>  FE Salade de <u>riz</u>  FE Emincé de poulet au paprika  F <u>Brocolis</u>  F Chèvre F Corbeille de fruits F
Goûters		Biscuits Laitage		Biscuits Compote de fruits	Pain et confiture Yaourt
Semaine du 13 au 17 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Salade verte au thon FE Escalope de dinde sauce tomate  F <u>Blé</u>  E <u>Fromage blanc</u>  F Corbeille de fruits F	<u>Concombre à la menthe</u>  F Sauté de porc au curcuma  F Petits pois S <u>Fromage</u>  F <u>Yaourt nature sucré</u>  F	Salade espagnole (tomates, poivron et jambon) F Egrené de bœuf  S Courgettes  F Mimolette F Riz au lait à la vanille  F E	<u>Betteraves vinaigrette</u>  F Poulet rôti au jus  F Frites S Edam F <u>Corbeille de fruits</u>  F	Salade de crudités F <u>Omelette</u>  F <u>Carottes</u>  F Fromage F Moelleux au chocolat F E
Goûters	Pain et chocolat à croquer Compote de fruits	Biscuits Compote de fruits		Pain et confiture Laitage	Biscuits Yaourt

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

 Viandes françaises  Label rouge  A.O.P.

   I.G.P.

 Produit issu de l'agriculture biologique

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

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

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



Magie du chocolat

Jeudi 02 avril 2026

Betteraves, vinaigrette au cacao
et copeaux de chocolat

Rôti de dinde 
au mole mexicain (cacao)
Carottes richy

Fromage

Délice au chocolat

Semaine du 20 au 25 avril Centre de loisirs	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Tomates mimosa F	Chou blanc vinaigrette  F	Taboulé (semoule)  E F	Salade de crudités  F	Carottes râpées Vinaigrette  F
	Lasagnes aux légumes  E F	Chipolatas F	 Sauté de dinde au curry F	Filet de lieu sauce citron S	Rôti de porc aux herbes  F
	Salade verte F	Haricots verts  S	Poêlée printanière F S	Riz pilaf  E	Purée de légumes  F
	Pont l'Evêque F	Fromage  F	Coulommiers F	Fromage local F	Camembert  F
	Corbeille de fruits F	Pain perdu F	Fruit de saison  F	Fromage blanc au sucre  F	Compote de fruits  E
Gôûters	Pain et confiture Compote de fruits	Biscuits Yaourt		Pain et chocolat à croquer Compote de fruits	Biscuits Laitage
Semaine du 27 avril au 1 ^{er} mai	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de blé FE Salade de pâtes FE	Radis beurre F Courgettes râpées marinées F	Salade de crudités  F	Betteraves vinaigrette  F Macédoine de légumes S	Férié
	Cordon bleu F S	Quiche aux légumes  F S	Paupiette de veau S	Filet de poisson sauce hollandaise F S	
	Haricots beurre  S	Salade verte F	Purée de pommes de terre  F	Riz  E	
	Fromage F	Fromage  F	Comté  F	Brie F	
	Corbeille de fruits  F	Corbeille de fruits F	Fromage blanc aux fruits F	Compote de fruits E	
Gôûters	Pain et confiture Laitage	Biscuits Compote de fruits		Biscuits Yaourt	

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 mai	Feuilleté au fromage S Crêpe aux champignons S Poulet grillé F Navets glacés et pommes de terre F Yaourt F Pomme / Kiwi F	Carottes au citron F Céleri rémoulade F Pâtes E et lentilles sauce tomate E Saint Paulin F Glace S	Radis beurre F Poulet rôti F Petits pois S Brie F Yaourt F	Rillettes F Mousseline de thon FE Brandade de poisson FS Salade verte F Fromage blanc F Corbeille de fruits F	Férié
Goûters	Biscuits Compote de fruits	Pain et confiture Yaourt		Biscuits Laitage	
Semaine du 11 au 15 mai	Salade espagnole F tomates, poivron, jambon F Céleri rémoulade F Cordon bleu S Petits pois S Edam F Banane F Pomme F	Chou rouge aux pommes F Salade de crudités F Omelette F aux pommes de terre F Salade verte F Chèvre F Flan pâtissier au chocolat F Flan pâtissier (lait BIO) F	Salade de crudités F Croque-monsieur F Salade composée F Pont l'Evêque F Crème à la vanille E	Férié	Fermé
Goûters	Pain et chocolat à croquer Laitage	Biscuits Compote de fruits			
Semaine du 18 au 22 mai	Concombre vinaigrette F Salade de crudités F Lieu noir F Riz E Fromage à tartiner F Liégeois au choix F	Terrine de poisson F Terrine de légumes F Rôti de porc F aux herbes de Provence Coquillettes E Tomme F Ananas F Poire F	Salade de pommes de terre F Paupiette de veau S Gratin de légumes F Comté F Corbeille de fruits F	Salade de tomates F Concombre vinaigrette F Tarte au fromage F Salade verte F Yaourt F Pomme F Kiwi F	Carottes râpées vinaigrette F Endives aux noix F Filet de dinde F Haricots verts S Fromage F Tarte aux fruits FS Tarte aux pommes FS
Goûters	Pain et chocolat à croquer Compote de fruits	Barre bretonne Laitage		Biscuits Laitage	Pain et confiture Compote de fruits
Semaine du 25 au 29 mai	Lundi Férié	Mardi Betteraves vinaigrette F Salade de maïs FE Boulettes de bœuf S Petits pois S Coulommiers F Corbeille de fruits F	Mercredi – Repas végétarien Concombre mimosa F Lasagnes E aux légumes F Fromage F Glace S	Jeudi Repas à thème Journée de l'Europe Escale en Espagne	Vendredi Salade de pommes de terre FE Salade de lentilles FE Cœur de merlu FS Carottes Vichy F Gouda F Corbeille de fruits F
Goûters		Biscuits Laitage		Pain et confiture Yaourt	Biscuits Compote de fruits

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 1^{er} au 05 juin	Salade de pommes de terre F Salade de riz niçoise E Chipolatas F Courgettes poêlées F Tomme blanche F Corbeille de fruits F	Concombre à la crème F Radis beurre S Moussaka F Fromage F Entremets au choix FE	Salade verte et maïs F Paëlla (riz BIO) FE Camembert F Fromage blanc F	Salade de crudités F Tomates vinaigrette FS Filet de colin meunière S Haricots verts F Chèvre FE Gâteau au yaourt FE Moelleux au chocolat FE	Céleri rémoulade mimosa F Carottes râpées vinaigrette SF Quiche au fromage F Salade verte F Fromage blanc F Pêche F Abricots F
Goûters	Pain et confiture Yaourt	Biscuits Compote de fruits		Pain et chocolat à croquer Laitage	Biscuits Compote de fruits
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 08 au 12 juin	Salade de blé au thon FE Salade de riz au surimi F Cordon bleu S Ratatouille FS Emmental F Kiwi F Poire F	Radis beurre F Céleri au curry F Œufs à la florentine F Epinards S Yaourt F Gâteau de riz (lait BIO) FE Riz au lait au chocolat (lait BIO) FE	Pizza au fromage F Sauté de porc S Courgettes sautées F Pont l'Evêque F Corbeille de fruits F	Repas à thème Cap sur l'Amérique du Nord	Salade verte et maïs F Melon F Escalope de volaille F Pâtes F Emmental E Fromage blanc au sucre F Fromage blanc au miel F
Goûters	Pain et chocolat à croquer Compote de fruits	Biscuits Compote de fruits		Pain et confiture Yaourt	Biscuits Compote de fruits
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 15 au 19 juin	Salade de tomates F Salade de crudités F Poulet rôti au thym F Pommes de terre vapeur F Cantal jeune F Yaourt F	Salade de blé de la mer ES Salade de riz E Saucisse F Carottes sautées F Edam F Nectarine F Abricots F	Salade de crudités F Fricassée de volaille à la forestière F Ratatouille F Bleu F Clafoutis aux fruits FE	Concombre mimosa F Salade verte, croûtons et œuf FE Gratin de pâtes E aux légumes F Brie F Compote pomme-pêche E Compote de pommes E	Salade de haricots verts S Betteraves vinaigrette F Emincé de porc à la texane F Lentilles E Fromage blanc F Abricots F Pomme F
Goûters	Pain et confiture Compote de fruits	Biscuits Yaourt		Pain et chocolat à croquer Laitage	Biscuits Compote de fruits
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 22 au 26 juin	Rillettes de poisson F Chiffonnade de salade au surimi S Chili con carne S Riz E Coulommiers F Melon F Pastèque F	Salade de pommes de terre F Salade de blé E Paupiette de veau S Courgettes sautées F Fromage F Corbeille de fruits F	Salade verte au thon F Spaghettis à la carbonara E Chèvre F Crème dessert au chocolat au lait BIO FE	Carottes râpées vinaigrette F Tomates à l'échalote F Omelette espagnole F Salade verte F Camembert F Cake au citron FE Fondant aux pommes FE	Quiche au fromage F Pizza reine S Volaille à l'aigre douce F Poêlée de légumes FS Emmental F Banane F Pomme F
Goûters	Pain et chocolat à croquer Laitage	Biscuits Compote de fruits		Pain et confiture Compote de fruits	Biscuits Yaourt

	Lundi – Repas végétarien		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Semaine du 29 juin au 03 juillet	Taboulé	F	Macédoine vinaigrette	S	Pastèque	F	Betteraves mimosa	F	Repas de fin d'année 	
	Salade de pommes de terre	E	Salade de haricots verts	S	Rôti de porc à la moutarde	F	Sala de crudités	F		
	Œufs gratinés	F	Egrené de bœuf sauce tomate	S		F	Merlu à l'aneth	F		
	Epinars	S	Pâtes	E	Carottes	F	Purée de chou-fleur	F		
	Saint Paulin	F	Fromage fondu	F	Pont l'Évêque	F	Camembert	F		
	Liégeois	F	Corbeille de fruits	F	Flan pâtissier	F	Corbeille de fruits	F		
Goûters	Pain et confiture		Biscuits				Pain et chocolat à croquer		Biscuits	
	Compote de fruits		Yaourt				Laitage		Compote de fruits	
	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi – Repas végétarien		Vendredi	
Semaine du 06 au 10 juillet	Salade de crudités	F	Concombre vinaigrette	F	Radis beurre	F	Haricots verts mimosa	S	Macédoine de légumes	S
	Escalope de dinde sauce tomate	F	Saucisse	F	Jambon poêlé	F	Pizza au fromage	F	Paupiette de veau	S
	Semoule	E	Petits pois	S	Courgettes	F	Salade verte	F	Riz	E
	Samos	F	Chèvre	F	Emmental	F	Fromage blanc	F	Brie	F
	Entremets	F	Glace	S	Quatre-quarts	F	Corbeille de fruits	F	Corbeille de fruits	F
		E				E				
Semaine du 13 au 17 juillet	Lundi – Repas végétarien		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade de crudités	F			Pastèque	F	Salade de lentilles	F	Carpaccio de tomates	F
	Gratin de pâtes	E			Rôti de porc aux épices	F	Filet de poisson beurre blanc	F	Cordon bleu	S
	sauce tomate	E	Férié		Haricots verts	S	Carottes fondantes	F	Pommes de terre rôties	F
	Fromage	F			Fromage	F	Petit suisse	F	Chèvre	F
	Glace	S			Riz au lait au chocolat	F	Corbeille de fruits	F	Corbeille de fruits	F
						E				
	Lundi		Mardi		Mercredi – Repas végétarien		Jeudi		Vendredi	
Semaine du 20 au 24 juillet	Salade de crudités	F	Pâté de campagne	F	Salade de tomates	F	Repas à thème Animation du Chef		Melon	F
	Jambon blanc	F	Poulet rôti aux herbes	F	Couscous végétarien	F			Paupiette de poisson	S
	Pâtes	E	Petits pois	S	(semoule et légumes)	FE			Gratin de légumes	F
	Tomme blanche	F	Camembert	F	Fromage	F			Fromage blanc	F
	Corbeille de fruits	F	Corbeille de fruits	F	Yaourt	F			Moelleux au chocolat	F
										E



Restaurant scolaire de Vernou sur Brenne

Fin d'année scolaire

Vendredi 03 juillet 2026

Melon

Hamburger

Frites

Fromage

Glace



Restauval

Semaine du 27 au 31 juillet Centre de loisirs	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de crudités 	Salade de riz niçoise 	Salade de pâtes	Concombre vinaigrette	Taboulé
	Pizza aux légumes du soleil	Rôti de dinde à la moutarde 	Saucisse	Merlu sauce citron	Steak haché 
	et mozzarella	Haricots verts 	Epinards 	Frites	Tomates à la provençale
	Samos 	Emmental 	Yaourt 	Saint Paulin 	Fromage
	Corbeille de fruits	Crème dessert	Corbeille de fruits	Compote de fruits	Glace



Viandes françaises

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



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 Internautas - 37210 Rochecorbon



A.O.P.



Label Rouge