

Semaine du 06 au 10 mai	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Salade de pâtes Œufs durs béchamel Epinards Fromage Fruit de saison	Salade espagnole * (tomates, jambon, poivron) Poulet grillé Pommes de terre boulangères Fromage Fruit de saison	 Férié	Férié	Férié
Semaine du 13 au 17 mai	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi – Repas végétarien</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Concombre à la crème de basilic Jambon sauce charcutière Purée de brocolis Fromage Compote de pommes	 Repas à thème Festival culinaire	Betteraves vinaigrette Lentilles cuisinées à la tomate Riz pilaf Yaourt fermier Fruit de saison	Céleri rémoulade Sauté de bœuf stroganoff Haricots beurre Fromage Moelleux au citron	Carottes râpées au citron Brandade de poisson Salade verte Fromage Fromage blanc fermier
Semaine du 20 au 24 mai	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Férié	Salade de crudités Tajine de légumes Semoule Petit suisse Fruit de saison	Salade de tomates au persil Croque-monsieur maison Salade verte Fromage Glace	Melon Sauté de volaille Courgettes à la provençale Fromage Tarte aux fruits	Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise) Filet de poisson Fricassée de pommes de terre nouvelles Fromage Salade de fruits
Semaine du 27 au 31 mai	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Taboulé Emincé de dinde au curcuma Ratatouille Fromage Fruit de saison	Salade de tomates mimosa Lasagnes aux légumes Salade verte Fromage Compote pomme-fraise	Carottes râpées vinaigrette Escalope de volaille à l'orange Duo de légumes Fromage Riz au lait à la vanille	Pâté de foie cornichon Filet de lieu provençal Epinards Fromage Moelleux au chocolat	Rillettes de poisson Tomates farcies Riz Fromage Fraises au sucre

Fourisseurs locaux :

GAEC Eleveurs cueilleurs (légumes bio, sauté de bœuf bio)
 GAEC Prés d'Orée (yaourt et fromage blanc fermier bio)
 SDA (volailles, poulet label rouge)
 GAEC des Goganes Liré (pommes locales agriculture raisonnée)
 Jardin des hespérides Bouzillé (pommes bio)

Produit issu de l'agriculture biologique



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est 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



Label rouge



Restaurant scolaire de Liré

Festival culinaire

Mardi 14 mai 2024

Soupe froide tomates et pastèque

Fish and chips sauce cocktail

Fromage

Moelleux chocolat et betteraves

Restauval

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 juin	Carottes râpées sauce tartare Tortilla aux pommes de terre Salade verte Fromage Compote pomme-framboise	Sardines beurre Poulet rôti aux herbes Légumes du jour Fromage Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Filet de colin meunière Haricots verts Fromage Flan pâtissier	Salade de crudités Escalope de porc aux herbes de Provence Pommes de terre vapeur Fromage Glace	Salade de riz Bœuf à la lyonnaise Gratin de légumes Fromage blanc fermier Fruit de saison
Semaine du 10 au 14 juin	Lundi Melon Brandade de morue Salade verte Fromage Fruit de saison	Mardi Semoule au thon et tomates Sauté de porc au curcuma Petits pois Fromage Fromage blanc à la vanille fermier	Mercredi Carottes râpées vinaigrette Escalope de volaille façon Vallée d'Auge Epinards Fromage Tarte aux fruits	Jeudi Repas à thème Euro 2024 Allemagne	Vendredi – Repas végétarien Macédoine de légumes Chili sin carne Riz Yaourt fermier Fruit de saison
Semaine du 17 au 21 juin	Lundi Salade de chou chinois Pilons de poulet Ratatouille Fromage Riz au lait à la vanille	Mardi Pâtes au chorizo Rôti de porc Carottes braisées Petit suisse Fruit de saison	Mercredi Salade de tomates Escalope de volaille aux herbes Frites Fromage Glace	Jeudi – Repas végétarien Pastèque Parmentier de lentilles et patate douce Salade verte Fromage Mousse au chocolat	Vendredi Salade de haricots verts Poisson aux moules Semoule Fromage Fruit de saison
Semaine du 24 au 28 juin	Lundi Rillettes de poisson Lasagnes à la bolognaise Salade verte Fromage Fruit de saison	Mardi Charcuterie Filet de lieu Riz Yaourt fermier Salade de fruits	Mercredi Salade verte au thon et olives Haché de veau au paprika Petits pois Fromage Petits suisses aromatisés	Jeudi Taboulé Escalope de poulet Haricots verts Fromage Ananas au caramel	Vendredi – Repas végétarien Carottes râpées vinaigrette Omelette espagnole Courgettes gratinées Fromage Moelleux au chocolat

Fournisseurs locaux :

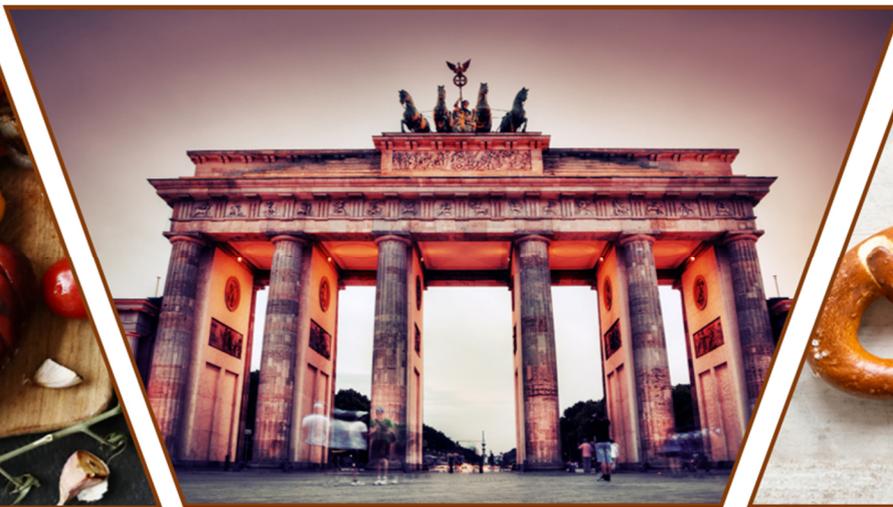
GAEC Eleveurs cueilleurs (légumes bio, sauté de bœuf bio)
 GAEC Près d'Orée (yaourt et fromage blanc fermier bio)
 SDA (volailles, poulet label rouge)
 GAEC des Goganes Liré (pommes locales agriculture raisonnée)
 Jardin des hespérides Bouzillé (pommes bio)

Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est 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



Restaurant scolaire de Liré
Euro 2024 - Allemagne

Jeudi 13 juin 2024

Betteraves aux pommes

Currywurst

(saucisse avec sauce tomate au curry)

Frites

Fromage

Sachertorte

(gâteau chocolat et confiture abricot)

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi– Repas végétarien
Semaine du 1 ^{er} au 05 juillet	Quiche au fromage	Concombre à la crème	Taboulé	Repas de fin d'année 	Betteraves mimosas
	Volaille à l'aigre douce	Filet de poisson à l'aneth	Escalope de porc à la moutarde à l'ancienne		Bolognaise de lentilles
	Courgettes sautées	Tomates à la provençale et riz	Carottes		Pâtes
	Petit suisse	Fromage	Fromage		Fromage
	Fruit de saison	Fromage blanc local	Fruit de saison		Yaourt aux fruits mixés

Fournisseurs locaux :

GAEC Eleveurs cueilleurs (légumes bio, sauté de bœuf bio)
 GAEC Prés d'Orée (yaourt et fromage blanc fermier bio)
 SDA (volailles, poulet label rouge)
 GAEC des Goganes Liré (pommes locales agriculture raisonnée)
 Jardin des hespérides Bouzillé (pommes bio)



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



Label rouge

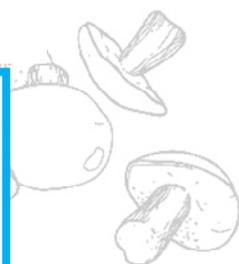


Produit issu de l'agriculture biologique

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



Restaurant scolaire de Liré
Fin d'année scolaire
Jeudi 04 juillet 2024



Pastèque

Cheeseburger



Frites

Fromage

Glace

Restauval



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 19 au 23 août	Salade de crudités Dos de poisson sauce hollandaise Pâtes Fromage Compote de fruits	Salade de riz Rôti de porc à la moutarde Courgettes sautées Fromage blanc Fruit de saison	Tomates vinaigrette Chipolatas Purée de carottes Fromage Glace	Pique-nique	Rillettes de poisson Croque-monsieur Salade verte Fromage blanc Salade de fruits frais
	Melon Escalope de volaille grillée Tomates et riz Fromage Glace	Salade de pâtes Emincé de porc à la moutarde Haricots verts Fromage Fruit de saison	Tomates vinaigrette Quiche aux brocolis Salade verte Fromage Crème dessert	Salade de crudités Jambon grillé Lentilles Petit suisse Fruit de saison	Pique-nique

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

Viandes françaises

Produit issu de l'agriculture biologique

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