

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 mai	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 *	Carottes râpées vinaigrette Chipolatas Pâtes Yaourt Compote de fruits	Pâté de foie cornichon Filet de lieu provençal Brocolis Fromage Gâteau au chocolat	Férié
Semaine du 11 au 15 mai	Lundi Concombre à la crème de basilic Jambon sauce charcutière Purée de brocolis Fromage * Compote de pommes	Mardi Repas à thème Journée de l'Europe Escale en Espagne	Mercredi – Repas végétarien Betteraves * Lentilles cuisinées à la tomates Riz pilaf Yaourt fermier * Fruit de saison	Jeudi Férié	Vendredi Fermé
Semaine du 18 au 22 mai	Lundi – Repas végétarien Salade de crudités Tajine de légumes et pois chiches Semoule Petit suisse * Fruit de saison	Mardi Radis beurre Sauté de volaille Courgettes à la provençale Fromage Salade de fruits	Mercredi Carottes râpées * Croque-monsieur maison Salade verte Fromage * Glace	Jeudi Rillettes de poisson Tomates farcies Riz Fromage Fraises au sucre	Vendredi Salade coleslaw (carottes et chou râpés, mayonnaise) Filet de poisson Pommes de terre sautées Fromage Tarte aux fruits
Semaine du 25 au 29 mai	Lundi Férié	Mardi – Repas végétarien Salade de tomates mimosa Lasagnes aux légumes Salade verte Fromage * Compote pomme-fraise	Mercredi Carottes râpées * Escalope de volaille à l'orange Duo de légumes Fromage Riz au lait à la vanille	Jeudi Céleri rémoulade* Sauté de bœuf Stroganoff Haricots beurre Fromage Moelleux au citron	Vendredi Salade de tomates* Brandade de poisson Salade verte * Fromage Fromage blanc

Fournisseurs locaux :

GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc

SDA (Ancenis) : Poulet label rouge, volailles

GAEC Eleveurs Cueilleurs (Liré) : Légumes bio, GAEC Les Prés d'Orée (St Sauveur de Landemont) : Yaourt et fromage blanc bio fermier

Le Jardin des Hespérides (Bouzillé) : pommes bio

* Aide UE à destination des écoles



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est élevée et abattue en France

Une entrée du jour et une corbeille de fruits seront mises à disposition chaque jour au self

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



Label rouge



Viandes françaises



Journée de l'Europe : Escale en Espagne

Mardi 12 mai 2026

Salade espagnole

Tomates, poivrons...

Poisson sauce paella

Riz à l'espagnole

Fromage

Churros

fourrés au chocolat

Restauval

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 au 05 juin	Carottes râpées * Tortilla aux pommes de terre Salade verte Fromage* Compote pomme-ramboise	Sardines beurre Poulet rôti aux herbes Légumes du jour Fromage* Fruit de saison*	Betteraves * Filet de colin meunière Haricots verts Fromage Flan pâtissier	Salade de crudités Escalope de porc aux herbes de Provence Pâtes Fromage* Glace	Salade de riz Bœuf à la lyonnaise Gratin de légumes Fromage blanc fermier* Fruit de saison
Semaine du 08 au 12 juin	Lundi Concombre à la crème Jambon grill Ratatouille Fromage* Fruit de saison*	Mardi Melon Parmentier de poisson Salade verte* Fromage Moelleux au citron	Mercredi – Repas végétarien Carottes râpées * Chili sin carne Riz Fromage Fruit de saison	Jeudi Repas à thème Coupe du monde Cap sur L'Amérique du Nord	Vendredi Semoule au thon et tomates Sauté de porc au curcuma Petits pois Fromage* Fromage blanc Coulis de fruits
Semaine du 15 au 19 juin	Lundi Salade de pâtes Poulet Carottes braisées Petit suisse Fruit de saison*	Mardi Salade de riz Rôti de porc Ratatouille Fromage* Fruit de saison	Mercredi Salade de tomates* Escalope de volaille Frites Fromage Compote de fruit	Jeudi – Repas végétarien Pastèque Parmentier de lentilles et patate douce Salade verte Fromage* Glace	Vendredi Salade de haricots verts Poisson aux moules Duo de légumes Fromage Tarte aux fruits
Semaine du 22 au 26 juin	Lundi Charcuterie Filet de lieu Riz Fromage* Fruit de saison	Mardi Rillettes de poisson Lasagnes à la bolognaise Salade verte* Yaourt fermier Fruit de saison	Mercredi Salade verte au thon et olives Haché de veau au paprika Petits pois Fromage* Petits suisses aromatisés	Jeudi Taboulé Escalope de poulet Brocolis Fromage* Ananas au caramel	Vendredi – Repas végétarien Carottes râpées* Lentilles à la tomate Courgettes Fromage Moelleux au citron

Produit issu de l'agriculture biologique

Fournisseurs locaux :

GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc
 SDA (Ancenis) : Poulet label rouge, volailles
 GAEC Eleveurs Cueilleurs (Liré) : Légumes bio, GAEC Les Prés d'Orée (St Sauveur de Landemont) : Yaourt et fromage blanc bio fermier
 Le Jardin des Hespérides (Bouzillé) : pommes bio

* Aide UE à destination des écoles



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est élevée et abattue en France

Une entrée du jour et une corbeille de fruits seront mises à disposition chaque jour au self

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



Label rouge



Viandes françaises



Coupe du monde Cap sur l'Amérique du Nord

Jeudi 11 juin 2026

Salade mexicaine

Mais, haricots rouges, tomates...











Pullpork (USA)

Mac & cheese (USA)

Fromage

Gâteau aux cranberries (Canada)

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
Semaine du 29 juin au 03 juillet	Taboulé	Concombre à la crème	Quiche au fromage	Repas de fin d'année	Betteraves* mimosa 
	Escalope de porc à la moutarde à l'ancienne 	Filet de poisson à l'aneth 	Volaille à l'aigre douce 		Bolognaise de lentilles
	Carottes 	Tomates à la provençale	Courgettes sautées 		Pâtes 
	Fromage* 	Fromage blanc local 	Fromage* 		Fromage
	Fruit de saison	Gâteau au chocolat	Fruit de saison		Yaourt aux fruits mixés

 Produit issu de l'agriculture biologique



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est élevée et abattue en France

Une entrée du jour et une corbeille de fruits seront mises à disposition chaque jour au self

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



Viandes françaises

Fournisseurs locaux :

GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc

SDA (Ancenis) : Poulet label rouge, volailles

GAEC Eleveurs Cueilleurs (Liré) : Légumes bio, GAEC Les Prés d'Orée (St Sauveur de Landemont) : Yaourt et fromage blanc bio fermier

Le Jardin des Hespérides (Bouzillé) : pommes bio

* Aide UE à destination des écoles



Fin d'année scolaire
Jeudi 02 juillet 2026

Pastèque

Cheeseburger



Frites

Fromage

Glace

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Pain BIO
Semaine du 03 au 07 août	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé
Semaine du 10 au 14 août	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé
Semaine du 17 au 21 août	Salade de tomates et maïs Steak haché au paprika Riz Fromage Fruits de saison	Saucisson à l'ail Merlu sauce Aurore Epinards Fromage Tarte aux pommes	Concombre * Tajine végétarien Semoule Fromage* Fruits de saison*	Rillettes de poisson Boulettes de bœuf Courgettes sautées Fromage Semoule au lait *	Radis Chipolatas Lentilles Fromage Crème à la vanille (au lait BIO)*
Semaine du 24 au 28 août	Salade de tomates et œuf dur Hachis Parmentier Salade verte Fromage blanc* Compote de pommes	Repas à thème Animation du chef Vos recettes Qui rassemblent	Taboulé Dos de poisson sauce tomate Duo de légumes Fromage Yaourt*	Salade de crudités Lasagnes aux légumes Fromage Fruits de saison*	Quiche lorraine Emincé de volaille Ratatouille Fromage Crème dessert

Produit issu de l'agriculture biologique



Fournisseurs locaux :

GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc
 SDA (Ancenis) : Poulet label rouge, volailles
 GAEC Eleveurs Cueilleurs (Liré) : Légumes bio, GAEC Les Prés d'Orée (St Sauveur de Landemont) : Yaourt et fromage blanc bio fermier
 Le Jardin des Hespérides (Bouzillé) : pommes bio

* Aide UE à destination des écoles



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est élevée et abattue en France

Une entrée du jour et une corbeille de fruits seront mises à disposition chaque jour au self

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



Label rouge



Viandes françaises