

Semaine du 02 au 06 mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
	Betteraves vinaigrette 10 12 Sauté de poulet façon vallée d'auge Semoule 1 Brie 7 Fruit de saison 	Carottes râpées vinaigrette 10 12 Rôti de porc jus aux oignons Emincé de volaille jus aux oignons Purée de céleri 9 Camembert 7 Purée pommes et pruneaux 	Emincé de chou rouge 10 12 Bolognaise de bœuf Pennes rigate 1 Saint Paulin 7 Compote de pommes 	Salade de crudités 1 10 12 Chili sin carne Riz Yaourt nature 7 Fruit de saison 	Haricots verts à l'échalote 10 12 Lieu 4 Haricots verts Saint Morêt 7 Fruit de saison
Goûter	Pain et fromage 17 Purée de poires 	Riz au lait 7 Fruit de saison 	Brioche et confiture 1 3 7 Yaourt nature 7 Fruit de saison 	Pain et miel 1 Fromage frais au lait entier 7 Purée de pommes 	Gâteau au chocolat 1 3 7 Fromage blanc nature 7 Fruit de saison



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France
 Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution sans porc

ALLERGENES *

- | | |
|-------------|----------------------|
| 1 Gluten | 8 Fruits à coque |
| 2 Crustacés | 9 Céleri |
| 3 Œufs | 10 Moutarde |
| 4 Poissons | 11 Graines de sésame |
| 5 Arachides | 12 Sulfites |
| 6 Soja | 13 Lupin |
| 7 Lait | 14 Mollusques |

RESTAIVAL - 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



Issu de la ferme municipale BIO de Chambray lès Tours selon la saisonnalité

Les plats sont confectionnés sur place à partir de produits bruts

	Lundi	Mardi	Mercredi Repas végétarien	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
	Macédoine de légumes 10 12 	Salade de haricots verts 10 12 	Carottes rapées vinaigrette 10 12 	Salade de pommes de terre 10 12 	Radis beurre 7
	Boulettes de bœuf 	Brandade de poisson 4 7 	Jambalaya aux légumes 	Daube de bœuf à la provençale (tomate, olives) 1 3 6 7 9 10 	Coquillettes 1
	Boulgour 1 	Salade verte 10 12 		Carottes à l'ail 	à la bolognaise de lentilles
	Bûche de chèvre 7 	Fromage frais 7 	Emmental 7 	Croq'lait 7 	Yaourt 7
	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison
Goûter	Corn flakes 1 	Pain et brie 1 7 	Gâteau au yaourt 1 3 7 	Gâteau aux pommes 1 3 7 	Pain et confiture de mûres 1
	Lait 7 		Yaourt 7 	Fromage blanc nature 7 	Fromage frais au lait entier 7
	Purée de pommes et pruneaux 	Fruit de saison 	Purée de pommes et rhubarbe 	Fruit de saison 	Purée de pommes et banane

Viandes françaises



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

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution sans porc

RESTAIVAL - 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



Issu de la ferme municipale BIO de Chambray lès Tours selon la saisonnalité

ALLERGENES *

- | | |
|-------------|----------------------|
| 1 Gluten | 8 Fruits à coque |
| 2 Crustacés | 9 Céleri |
| 3 Œufs | 10 Moutarde |
| 4 Poissons | 11 Graines de sésame |
| 5 Arachides | 12 Sulfites |
| 6 Soja | 13 Lupin |
| 7 Lait | 14 Mollusques |

Semaine du 16 au 20 mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
	Salade de pâtes 1 10 12 Sauté de porc aux épices Emincé de poulet aux épices 1 3 6 7 9 10 Brocolis Emmental 7 Fruit de saison 	Carottes râpées vinaigrette 10 12 Quenelles sauce provençale 1 3 7 Semoule 1 Petit fromage frais 7 Purée pommes et pruneaux 	Radis roses en rondelles vinaigrette 10 12 Sauté de bœuf au bouillon de légumes 1 3 6 7 9 10 Haricots verts Yaourt nature 7 Fruit de saison 	Céleri vinaigrette 10 12 Dahl de lentilles corail Riz Tomme locale 7 Compote de pommes 	Taboulé 1 10 12 Dés de poisson blanc cuits vapeur sauce citron 4 Petits pois mijotés Camembert 7 Fruit de saison
Goûter	Pain et beurre 1 3 7 Fromage frais au lait entier 7 Fruit de saison 	Madeleine 1 3 7 Yaourt nature 7 Fruit de saison 	Marbré 1 3 7 Lait 7 Fruit de saison 	Brioche et confiture d'abricots 1 3 7 Fromage blanc nature 7 Fruit de saison 	Cake nature 1 3 7 Lait 7 Fruit de saison

Viandes françaises

 La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France
Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution sans porc

ALLERGENES *

- | | |
|-------------|----------------------|
| 1 Gluten | 8 Fruits à coque |
| 2 Crustacés | 9 Céleri |
| 3 Œufs | 10 Moutarde |
| 4 Poissons | 11 Graines de sésame |
| 5 Arachides | 12 Sulfites |
| 6 Soja | 13 Lupin |
| 7 Lait | 14 Mollusques |

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

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



Issu de la ferme municipale BIO de Chambray lès Tours selon la saisonnalité

Les plats sont confectionnés sur place à partir de produits bruts

	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi Repas Carnaval gourmand	Vendredi
	Chou blanc vinaigrette 10 12 Sauté de bœuf aux olives 1 3 6 7 9 10 Torsades 1 Emmental 7 Fruit de saison 	Céleri vinaigrette 9 10 12 Omelette aux herbes 1 Blé 1 Yaourt nature 7 Fruit de saison 	Salade de haricots blancs 10 12 Rôti de porc sauce forestière <i>Emincé de volaille sauce forestière</i> 1 3 6 7 9 10 Haricots verts Gouda 7 Orange 	Salade de riz oh ! 10 12 Fricassée de volaille aux couleurs du Brésil 1 3 6 7 9 10 Trio de légumes Fromage 7 Fruit de saison 	Salade verte vinaigrette 1 10 12 Filet de lieu sauce niçoise 4 Pommes de terre vapeur Camembert 7 Compote pommes et poires
Goûter	Boudoirs 1 3 7 Fromage frais au lait entier 7 Fruit de saison 	Pain et camembert 1 Purée de pommes 	Brioche et confiture de fraise 1 3 7 Fromage frais au lait entier 7 Banane 	Moelleux au chocolat 1 3 7 8 Fromage blanc nature 7 Fruit de saison 	Madeleine 1 3 7 Lait 7 Fruit de saison

Viandes françaises

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France
Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution sans porc

ALLERGENES *

- | | |
|-------------|----------------------|
| 1 Gluten | 8 Fruits à coque |
| 2 Crustacés | 9 Céleri |
| 3 Œufs | 10 Moutarde |
| 4 Poissons | 11 Graines de sésame |
| 5 Arachides | 12 Sulfites |
| 6 Soja | 13 Lupin |
| 7 Lait | 14 Mollusques |

RESTAIVAL - 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



Issu de la ferme municipale BIO de Chambray lès Tours selon la saisonnalité

Les plats sont confectionnés sur place à partir de produits bruts

Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi Magie du chocolat	Vendredi
	Céleri vinaigrette 9 10 12 Sauté de bœuf sauce aux olives 1 3 6 7 9 10 Purée de légumes et pommes de terre Camembert 7 Compote de pommes 	Betteraves vinaigrette 10 12 Chili sin carne Riz Brie 7 Fruit de saison 	Chou rouge vinaigrette 10 12 Sauté de poulet au jus 1 3 6 7 9 10 Carottes à l'ail Fromage fondu 7 Fruit de saison 	Œuf dur vinaigrette 3 10 12 Sauté de dinde 1 3 6 7 9 10 Légumes printanier du maraîcher Fromage Fruit de saison 	Carottes râpées vinaigrette 10 12 Lieu sauce fines herbes 4 7 Blé 1 Emmental 7 Fruit de saison
Goûter	Cake nature 1 3 7 Petit fromage frais au lait entier 7 Fruit de saison 	Petits beurre 1 3 7 Lait 7 Fruit de saison 	Madeleine 1 3 7 Yaourt nature 7 Purée de pommes et rhubarbe 	Lait 7 Gâteau au chocolat 1 3 7 8 Purée de pommes et pruneaux 	Pain et confiture 1 7 Fromage blanc nature 7 Fruit de saison



Viandes françaises



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

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution sans porc

ALLERGENES *

- | | |
|-------------|----------------------|
| 1 Gluten | 8 Fruits à coque |
| 2 Crustacés | 9 Céleri |
| 3 Œufs | 10 Moutarde |
| 4 Poissons | 11 Graines de sésame |
| 5 Arachides | 12 Sulfites |
| 6 Soja | 13 Lupin |
| 7 Lait | 14 Mollusques |

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

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



Issu de la ferme municipale BIO de Chambray lès Tours selon la saisonnalité

Semaine du 06 au 10 avril 2026

	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Goûter		Betteraves vinaigrette 10 12 Œufs durs 3 Haricots verts Fromage fondu 7 Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette 10 12 Poisson au citron 4 Pommes de terre vapeur Edam 7 Fruit de saison	Salade verte 10 12 Boulettes de bœuf Trio de légumes Fromage 7 Banane	Crudités vinaigrette 10 12 Sauté de volaille 1 3 6 7 9 10 Pâtes 1 Fromage 7 Fruit de saison
		Pain et camembert 17 Purée de pommes	Pain et barre de chocolat 1 7 8 Fromage blanc nature 7 Fruit de saison	Moelleux aux pépites de chocolat 1 3 7 8 Yaourt nature 7 Fruit de saison	Polenta crémeuse au lait 7 Fruit de saison



Viandes françaises



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

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution sans porc

ALLERGENES *

- | | |
|-------------|----------------------|
| 1 Gluten | 8 Fruits à coque |
| 2 Crustacés | 9 Céleri |
| 3 Œufs | 10 Moutarde |
| 4 Poissons | 11 Graines de sésame |
| 5 Arachides | 12 Sulfites |
| 6 Soja | 13 Lupin |
| 7 Lait | 14 Mollusques |

RESTAVAL - 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



Issu de la ferme municipale BIO de Chambray lès Tours selon la saisonnalité

Semaine du 13 au 17 avril 2026

	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
	Céleri vinaigrette 9 10 12	Salade verte vinaigrette 10 12	Salade de crudités 10 12	Potage de légumes 	Œuf dur vinaigrette 3 10 12
	Omelette 3	Poisson sauce armoricaine 4	Sauté de bœuf sauce paprika et persil 1 3 6 7 9 10	Pâtes 1	Parmentier de céleri végétarien 7 9
	Blé aux petits légumes 1	Pâtes 1	Carottes au curry 	à la bolognaise 	
	Fromage 7	Camembert 7	Emmental 7	Fromage 7	Brie 7
	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Compote de pommes 	Fruit de saison 	Compote de fruits
Goûter	Biscuits 1 3 7	Marbré 1 3 7 8	Clafoutis 1 3 7	Pain et confiture 1	Cake nature 1 3 7
	Yaourt nature 7	Lait 7		Petit fromage frais au lait entier 7	Lait 7
	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison



Viandes françaises



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

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution sans porc

ALLERGENES *

- | | |
|-------------|----------------------|
| 1 Gluten | 8 Fruits à coque |
| 2 Crustacés | 9 Céleri |
| 3 Œufs | 10 Moutarde |
| 4 Poissons | 11 Graines de sésame |
| 5 Arachides | 12 Sulfites |
| 6 Soja | 13 Lupin |
| 7 Lait | 14 Mollusques |

RESTAVAL - 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



Issu de la ferme municipale BIO de Chambray lès Tours selon la saisonnalité

Semaine du 20 au 24 avril 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
	Salade lentilles échalote 10 12 Poulet jus aux oignons Haricots verts Tomme locale 7 Fruit de saison	Chou blanc vinaigrette 10 12 Merlu sauce citron 4 Macaronis 1 Yaourt nature 7 Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette 10 12 Quenelles sauce Mornay et petits légumes 1 3 7 Riz Gouda 7 Fruit de saison	Radis beurre 7 Rôti de porc Sauté de volaille Purée de navets et pommes de terre 7 Fromage fondu 7 Purée de pommes	Potage de légumes Couscous de légumes Semoule 1 Fromage blanc 7 Fruit de saison
Goûter	Riz au lait 1 Brioche 1 3 7 Fruit de saison	Pain et confiture 1 Fromage blanc nature 7 Fruit de saison	Cake au citron 1 3 7 Petit fromage frais au lait entier 7 Purée de pommes et poires	Moelleux au chocolat 1 3 7 8 Yaourt nature 7 Fruit de saison	Céréales 1 Lait 7 Purée de pommes



Viandes françaises



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

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution sans porc

ALLERGENES *

- | | |
|-------------|----------------------|
| 1 Gluten | 8 Fruits à coque |
| 2 Crustacés | 9 Céleri |
| 3 Œufs | 10 Moutarde |
| 4 Poissons | 11 Graines de sésame |
| 5 Arachides | 12 Sulfites |
| 6 Soja | 13 Lupin |
| 7 Lait | 14 Mollusques |

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



Issu de la ferme municipale BIO de Chambray lès Tours selon la saisonnalité

Semaine du 27 avril au 1^{er} mai 2026

	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
	Carottes râpées vinaigrette 10 12 Raviolis aux légumes 1 Petit suisse 7 Compote pommes et banane 	Salade de pâtes 1 10 12 Egrené de bœuf Haricots verts Tomme grise 7 Fruit de saison 	Chou blanc pointu vinaigrette 10 12 Filet de colin sauce curry 4 Blé 1 Yaourt nature 7 Fruit de saison 	Radis en rondelles au fromage blanc 7 Omelette 3 Pâtes 1 Edam 7 Fruit de saison 	Férié
Goûter	Petits beurre 1 3 7 Fromage frais au lait entier 7 Fruit de saison 	Madeleine 1 3 7 Yaourt nature 7 Fruit de saison 	Brioche et confiture d'abricots 1 3 7 Fromage blanc nature 7 Purée de pommes 	Clafoutis aux pommes 1 3 7 Fruit de saison 	

Viandes françaises

 La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France
Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution sans porc

ALLERGENES *

- | | |
|-------------|----------------------|
| 1 Gluten | 8 Fruits à coque |
| 2 Crustacés | 9 Céleri |
| 3 Œufs | 10 Moutarde |
| 4 Poissons | 11 Graines de sésame |
| 5 Arachides | 12 Sulfites |
| 6 Soja | 13 Lupin |
| 7 Lait | 14 Mollusques |

RESTAIVAL - 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



Issu de la ferme municipale BIO de Chambray lès Tours selon la saisonnalité

Les plats sont confectionnés sur place à partir de produits bruts