

## Semaine du 23 au 27 mars 2026

	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi Repas Carnaval gourmand	Vendredi
	<b>Chou blanc vinaigrette</b>  10 12 <b>Sauté de bœuf aux olives</b>   1 3 6 7 9 10 <b>Torsades</b>  1 <b>Crème dessert à la vanille</b>  7	<b>Radis et céleri rémoulade</b>  9 10 12 <b>Omelette aux herbes</b>  1 <b>Blé</b>  1 <b>Yaourt nature sucré</b>  7	<b>Pizza</b>  1 3 7 <b>Rôti de porc sauce forestière</b>   <b>Sauté de poulet sauce forestière</b>   <b>Haricots verts</b>  <b>Orange</b> 	<b>Salade de riz oh !</b>  10 12 <b>Fricassée de volaille aux couleurs du Brésil</b>  1 3 6 7 9 10 <b>Trio de légumes</b>  <b>Beignet</b> 1 3 7 8	<b>Potage au potiron</b>  7 <b>Filet de lieu sauce niçoise</b> 4 <b>Pommes de terre</b>  <b>Compote pommes et poires</b> 
<b>Goûter</b>			<b>Brioche et confiture de fraises</b>  1 3 7 <b>Fromage frais aux fruits</b>  7 <b>Banane</b> 		



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

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
	<b>Céleri rémoulade</b>  3 9 10 12	<b>Chili sin carne</b> 	<b>Chou rouge vinaigrette</b>  10 12	<b>Œuf mayonnaise</b>  3 10	<b>Lieu sauce fines herbes</b>  4 7
	<b>Sauté de bœuf sauce aux olives</b>  1 3 6 7 9 10	<b>Riz</b> 	<b>Pilons de poulet</b> 	<b>Sauté de dinde</b>  1 3 6 7 9 10	<b>Blé</b>  1
	<b>Purée de butternut et pommes de terre</b>  7	<b>Brie</b>  7	<b>Carottes à l'ail</b> 	<b>Légumes printanier du maraîcher</b> 	<b>Emmental</b>  7
	<b>Compote de pommes</b> 	<b>Fruit de saison</b> 	<b>Crème dessert locale</b>  7	<b>Gâteau au chocolat</b> <b>Petite cloche au chocolat</b>  1 3 7 8	<b>Fruit de saison</b> 
<b>Goûter</b>			<b>Madeleine</b>  1 3 7		
			<b>Fromage frais aux fruits</b>  7		
			<b>Purée de pommes et rhubarbe</b> 		



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 les Tours selon la saisonnalité

Semaine du 06 au 10 avril 2026

	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié		<b>Betteraves vinaigrette</b> 10 12 <b>Raviolis légumes et emmental</b> 1 3 7 <b>Yaourt aromatisé</b> 7	<b>Poisson au citron</b> 4 <b>Pommes de terre vapeur</b>  <b>Fromage</b> 7 <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade verte, croûtons et fromage</b> 1 3 7 10 12 <b>Boulettes de bœuf à la tomate</b>  <b>Trio de légumes</b>  <b>Banane</b>	<b>Sauté de volaille</b> 1 3 6 7 9 10 <b>Pâtes</b> 1 <b>Fromage fondu</b>  <b>Fruit de saison</b>
Goûter			<b>Pain et barre de chocolat</b> 1 7 8 <b>Fromage blanc</b> 7 <b>Fruit de saison</b>		



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 13 au 17 avril 2026 – Centre de loisirs

	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
	<b>Céleri rémoulade</b>  3 9 10 12 <b>Omelette</b>  3 <b>Blé aux petits légumes</b>  1 <b>Crème dessert à la vanille</b>  7	<b>Poisson sauce armoricaine</b> 4 <b>Riz</b>  <b>Camembert</b>  7 <b>Fruit de saison</b> 	<b>Radis beurre</b>  7 <b>Sauté de bœuf sauce paprika et persil</b>  1 3 6 7 9 10 <b>Carottes au curry</b>  <b>Clafoutis</b>  1 3 7	<b>Potage de légumes</b>  <b>Pâtes à la bolognaise</b>  1 <b>Fruit de saison</b> 	<b>Parmentier de céleri végétarien</b>  7 9 <b>Brie</b>  7 <b>Compote de fruits</b> 
<b>Goûter</b>	<b>Biscuits</b>  1 3 7 <b>Yaourt aromatisé</b>  7 <b>Fruit de saison</b> 	<b>Marbré</b>  1 3 7 8 <b>Lait</b>  7 <b>Fruit de saison</b> 	<b>Brioche et confiture</b>  1 3 7 <b>Yaourt nature sucré</b>  7 <b>Fruit de saison</b> 	<b>Pain et miel</b>  1 <b>Fromage frais aux fruits</b>  7 <b>Fruit de saison</b> 	<b>Cake nature</b>  1 3 7 <b>Lait</b>  7 <b>Fruit de saison</b> 



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 – Centre de loisirs

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
	<b>Poulet jus aux oignons</b>  <b>Haricots verts</b>  <b>Tomme locale</b> 7 <b>Riz au lait</b> 7	<b>Chou blanc vinaigrette</b> 10 12 <b>Merlu sauce citron</b> 4 <b>Macaronis</b> 1 <b>Crème dessert au chocolat</b> 7 8	<b>Quenelles sauce Mornay et petits légumes</b> 1 3 7 <b>Riz</b>  <b>Gouda</b> 7 <b>Fruit de saison</b>	<b>Rôti de porc Sauté de volaille</b>  <b>Purée de navets et pommes de terre</b> 7 <b>Fromage fondu</b> 7 <b>Moelleux au chocolat</b> 1 3 7 8	<b>Potage de légumes</b>  <b>Couscous de légumes</b>  <b>Semoule</b> 1 <b>Fruit de saison</b>
<b>Goûter</b>	<b>Brioche et barre de chocolat</b> 1 3 7 8 <b>Yaourt aromatisé</b> 7 <b>Fruit de saison</b>	<b>Pain et confiture</b> 1 <b>Fromage blanc nature</b> 7 <b>Fruit de saison</b>	<b>Cake au citron</b> 1 3 7 <b>Fromage frais aux fruits</b> 7 <b>Purée de pommes et poires</b>	<b>Barre bretonne</b> 1 3 7 <b>Yaourt nature sucré</b> 7 <b>Fruit de saison</b>	<b>Céréales</b> 1 <b>Lait</b> 7 <b>Purée de pommes</b>



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 27 avril au 1<sup>er</sup> mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
	<b>Carottes râpées vinaigrette</b>  10 12	<b>Salade de pâtes et gouda</b>  1 7 10 12	<b>Chou blanc pointu vinaigrette</b>  10 12	<b>Bolognaise végétarienne</b>   <b>Spaghettis</b>   <b>Edam</b>   <b>Fruit de saison</b> 	<b>Férié</b>
	<b>Raviolis viande Pâtes</b>  1	<b>Boulettes de bœuf</b>  1	<b>Filet de colin sauce curry</b> 4		
	<b>Fromage râpé</b>  7	<b>Haricots verts</b>  7	<b>Blé</b>  1		
	<b>Petits suisses aux fruits</b>  7	<b>Fruit de saison</b> 	<b>Crème dessert</b>  7		
<b>Goûter</b>			<b>Brioche et confiture d'abricots</b>  1 3 7 <b>Fromage blanc nature</b>  7 <b>Fruit de saison</b> 		



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 Céliaci            |
| 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