

Semaine du 04 au 08 mai 2026

	Lundi Repas végétarien	Mardi Journée de l'Europe Escale en Espagne	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Crousti fromage 1 3 7 Haricots verts Yaourt nature sucré 7 Fruit de saison	Tortilla pommes de terre et poivron 3 Salade verte 10 12 Fromage 7 Cuajada au yaourt (flan) 3 7	Pilons de poulet rôti et son jus Tortis 1 Emmental 7 Fruit de saison	Crudités vinaigrette 10 12 Poisson 4 Petits pois Fromage blanc 7	Férié
Goûter			Barre bretonne 1 3 7 Yaourt aromatisé 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

Semaine du 11 au 15 mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Steak haché Haricots verts Fromage 7 Banane	Radis beurre 7 Pilons de poulet au curry 1 3 6 7 9 10 Pommes de terre vapeur Yaourt 7	Pâtes 1 à la bolognaise végétarienne Brie 7 Fruit de saison	Férié	Fermé
Goûter			Barre bretonne 1 3 7 Yaourt 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 |

Semaine du 18 au 22 mai 2026

	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
	Crousti au fromage 1 3 7	Sauté de volaille aux épices 1 3 6 7 9 10	Salade verte et croûtons 1 10 12	Farfalles 1	Radis beurre 7
	Petits pois	Semoule	Boulettes de bœuf jus aux herbes	aux légumes	Colin sauce tomate 1 3 4 7
	Fromage frais fondu 7	Yaourt nature sucré	Purée de pommes de terre	Brie	Riz
	Fruit de saison	Fruit de saison	Petit suisse aux fruits 7	Compote pomme-fruits rouges	Crème dessert à la vanille 7
Goûter			Gâteau maison 1 3 7		
			Fromage blanc 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

Semaine du 25 au 29 mai 2025

	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié		Betteraves vinaigrette 10 12 Raviolis aux légumes 1 Crème à la vanille et madeleine 1 3 7	Tarte tomate mozzarella 1 3 7 Sauté de dinde sauce curry 1 3 6 7 9 10 Courgettes à la provençale Fruit de saison	Salade de riz composée 10 12 Rôti de porc sauce charcutière Saut de volaille sauce charcutière 1 7 10 12 Carottes Yaourt aromatisé 7	Colin meunière 1 3 4 Pommes de terre quartier vapeur Fromage frais 7 Fruit de saison
Goûter			Pain et confiture d'abricots 1 Fromage blanc 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 |

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 1^{er} au 05 juin 2026

	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi Cap sur l'Amérique du Nord
	Crousti'fromage 1 3 7 Lentilles Croq'lait 7 Fruit de saison	Œufs durs béchamel 1 3 7 Epinards 7 Camembert 7 Fruit de saison	Concombre façon tzatziki 7 10 12 Boulettes de bœuf sauce poivrade (oignons, carottes, vinaigre, herbes) 1 3 6 7 9 10 Haricots verts à l'ail Cake au citron 1 3 7	Tarte au fromage 1 3 6 7 8 Salade verte Yaourt nature sucré 7 Gâteau aux pommes 1 3 7	Pilons de poulet sauce barbecue Haricots rouges tomates Fromage 7 Donut's 1 3 7
Goûter			Pain et barre de chocolat 1 7 8 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

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



Les légumes sont issus de la ferme municipale BIO de Chambray lès Tours selon la saisonnalité et faisabilité

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 08 au 12 juin 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi Repas végétarien	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
	Carottes râpées vinaigrette 10 12	Sauté de volaille sauce romarin 1 3 6 7 9 10	Parmentier aux lentilles corail 7	Salade de pâtes et fromage 1 7 10 12	Concombre à la crème 7
	Estouffade de bœuf 1 3 6 7 9 10	Semoule 1	Salade verte 10 12	Rôti de porc et son jus Sauté de volaille 	Caponata (courgettes, poivrons et olives)
	Blé 1	Yaourt nature 7	Camembert 7	Carottes Vichy 	Pennes rigate 1
	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Crème à la vanille 7	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 7
Goûter			Pain et confiture 1 Fromage frais aux fruits 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

Semaine du 15 au 19 juin 2026

	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi Repas froid
	Concombre vinaigrette 10 12 Enchiladas (haricots rouges, maïs et tortilla de blé) et fromage 17 Compote de pommes	Taboulé 1 10 12 Crousti au fromage 17 Haricots verts à l'ail Fruit de saison	Brandade de poisson 4 7 Salade verte 10 12 Yaourt nature sucré 7 Fruit de saison	Omelette 3 Carottes au persil Edam 7 Flan pâtissier 1 3 7	Pilons de poulet froid Salade piémontaise sans viande 3 7 10 12 Brie 7 Glace 7
Goûter			Cake citron et menthe 1 3 7 Yaourt 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 |

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 22 au 26 juin 2026

	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi Repas végétarien	Jeudi	Vendredi AU REVOIR LES GRANDS
	Salade verte vinaigrette 10 12 Caponata (duo de courgettes, olives et poivrons) Torsades 1 Crème dessert vanille 7	Emincé de volaille à l'indienne Haricots verts persillés Fromage blanc nature 7 Clafoutis aux pêches 1 3 7	Tajine de légumes Semoule 1 Yaourt aromatisé 7 Fruit de saison	Salade de pommes de terre et fromage 3 7 10 12 Goulash de bœuf sauce olives 1 3 6 7 9 10 Carottes au persil Fruit de saison	Pastèque Steak haché Pommes noisettes Mix lait cacao 7 8
Goûter			Marbré 1 3 7 Fromage blanc 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 les Tours selon la saisonnalité