

Semaine du 04 au 08 mai 2026

	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves vinaigrette 10 12 Œuf dur 3 Haricots verts Yaourt nature 7 Fruit de saison	Concombre vinaigrette 10 12 Tortilla pommes de terre et poivron 3 Salade verte 10 12 Fromage 7 Cuajada au yaourt (flan) 3 7	Taboulé 1 10 12 Sauté de poulet sauce provençale 1 3 6 7 9 10 Trilogie de légumes Emmental 7 Fruit de saison	Crudités vinaigrette 10 12 Poisson 4 Petits pois Chèvre 7 Fruit de saison	Férié
Goûter	Pain et confiture 1 Petit fromage frais au lait entier 7 Fruit de saison	Pain et fromage 17 Fruit de saison	Semoule au chocolat au lait entier 1 7 8 Purée pommes et rhubarbe	Pain et chocolat 1 3 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

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 11 au 15 mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Crudités 10 12 Filet de lieu 4 Haricots verts Petit fromage frais au lait entier 7 Fruit de saison 	Carottes râpées vinaigrette 10 12 Sauté de poulet au curry 1 3 6 7 9 10 Pommes de terre vapeur Yaourt nature 7 Fruit de saison 	Chou chinois vinaigrette 10 12 Pâtes 1 sauce tomate Brie 7 Fruit de saison 	Férié	Fermé
Goûter	Petits beurre 1 3 7 Lait 7 Fruit de saison 	Pain et miel 1 Petit fromage frais au lait entier 7 Purée de pommes et banane 	Barre bretonne 1 3 7 Fromage blanc 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	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
	Crudités vinaigrette 10 12 Steak haché Purée de petits pois Fromage frais fondu 7 Fruit de saison 	Betteraves vinaigrette 10 12 Sauté de volaille aux épices 1 3 6 7 9 10 Semoule 1 Yaourt nature 7 Fruit de saison 	Crudités vinaigrette 10 12 Boulettes de bœuf jus aux herbes 1 6 Purée de pommes de terre Petit fromage frais au lait entier 7 Fruit de saison 	Concombre au fromage blanc 7 Farfalles aux légumes 1 Brie 7 Compote pomme-fruits rouges 	Radis beurre 7 Colin sauce tomate 4 Riz Saint Paulin 7 Fruit de saison
Goûter	Pain et fromage 17 Fruit de saison 	Semoule crémeuse au lait 7 Fruit de saison 	Pain et confiture de fraises 1 Fromage blanc 7 Fruit de saison 	Boudoirs 1 3 7 Lait 7 Fruit de saison 	Pain et barre de chocolat 1 8 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 |

Semaine du 25 au 29 mai 2025

	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié		Betteraves vinaigrette 10 12 Raviolis aux légumes 1 Camembert 7 Purée de pommes	Concombre vinaigrette 10 12 Sauté de dinde sauce curry 1 3 6 7 9 10 Courgettes à la provençale Bûche de chèvre 7 Fruit de saison	Salade de riz composée 10 12 Rôti de porc au bouillon de légumes Sauté de volaille au bouillon de légumes Carottes Yaourt nature 7 Mix lait cacao du chef 7 8	Crudités vinaigrette Colin sauce crème aux herbes 4 7 Pommes de terre vapeur Fromage frais 7 Fruit de saison
Goûter		Madeleine 1 3 7 Petit fromage frais au lait entier 7 Fruit de saison	Pain et confiture d'abricots 1 Fromage blanc 7 Fruit de saison	Pain et fromage 1 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 |

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



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

Semaine du 1^{er} au 05 juin 2026

	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi Cap sur l'Amérique du Nord
	Tomates vinaigrette 10 12 Poisson 4 Lentilles Croq'lait 7 Fruit de saison	Macédoine vinaigrette 10 12 Œufs durs béchamel 1 3 7 Epinards 7 Camembert 7 Fruit de saison	Concombre vinaigrette 10 12 Boulettes de bœuf sauce poivrade (oignons, carottes, vinaigre, herbes) 1 3 6 7 9 10 Haricots verts à l'ail Chanteneige 7 Purée de poires	Œuf dur 3 Tarte au fromage 1 3 6 7 8 Yaourt nature 7 Fruit de saison	Carottes et chou blanc vinaigrette 10 12 Sauté de volaille sauce barbecue Haricots rouges tomates Fromage 7 Fruit de saison
Goûter	Céréales 1 Lait 7 Purée de pommes et pruneaux	Pain et confiture 1 Fromage blanc nature 7 Fruit de saison	Pain et barre de chocolat 1 8 Yaourt nature 7 Purée de pommes et rhubarbe	Gâteau aux pommes 1 3 7 Petit fromage frais au lait entier 7 Fruit de saison	Pain et miel 1 Petit fromage frais au lait entier 7 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

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 08 au 12 juin 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi Repas végétarien	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
	Carottes râpées vinaigrette 10 12 Estouffade de bœuf 1 3 6 7 9 10 Blé 1 Rondelé nature 7 Fruit de saison	Chou-fleur vinaigrette 10 12 Sauté de volaille sauce romarin 1 3 6 7 9 10 Semoule 1 Yaourt nature 7 Fruit de saison	Salade de crudités 10 12 Parmentier aux lentilles corail 7 Camembert 7 Fruit de saison	Salade de pâtes 1 10 12 Rôti de porc et son jus Sauté de volaille 7 Carottes Vichy 7 Tomme locale 7 Fruit de saison	Concombre vinaigrette 10 12 Caponata (courgettes, poivrons et olives) 1 Pennes rigate 1 Yaourt nature 7 Purée de pommes
Goûter	Pain et beurre 1 7 Petit fromage frais au lait entier 7 Fruit de saison	Madeleine 1 3 7 Yaourt nature 7 Fruit de saison	Pain et confiture 1 Crème à la vanille 7 Fruit de saison	Boudoirs 1 3 7 Petit fromage frais au lait entier 7 Fruit de saison	Pain et fromage 1 7 Purée pommes et banane



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 15 au 19 juin 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi Repas froid
	Concombre vinaigrette 10 12 Sauté de poulet sauce crème champignons 1 3 6 7 9 10 Purée de légumes Tomme locale 7 Compote de pommes	Taboulé 1 10 12 Sauté de bœuf sauce printanière 1 3 6 7 9 10 Haricots verts Vache qui rit 7 Fruit de saison	Salade de courgettes, tomates et ciboulette 10 12 Brandade de poisson 4 7 Salade verte 10 12 Yaourt nature 7 Fruit de saison	Melon Omelette 3 Carottes au persil Edam 7 Fruit de saison	Salade verte vinaigrette 10 12 Jambon blanc Jambon de dinde Salade piémontaise sans viande 3 7 10 12 Brie 7 Fruit de saison
Goûter	Boudoirs 1 3 7 Lait 7 Fruit de saison	Pain et camembert 1 7 Purée de pommes banane	Pain et barre de chocolat 1 7 8 Fromage blanc nature 7 Fruit de saison	Madeleine 1 3 7 Lait 7 Fruit de saison	Riz au lait 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 |

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	Mardi	Mercredi Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Salade verte vinaigrette 10 12	Carottes et chou-blanc vinaigrette 10 12	Œuf dur vinaigrette 3	Salade de pommes de terre 10 12	Pastèque
	Dés de poisson sauce bretonne 4	Emincé de volaille à l'indienne 	Tajine de légumes 	Goulash de bœuf sauce olives 	Colin sauce fines herbes 4 7
	Petits pois mijotés 	Haricots verts 	Semoule 	Carottes 	Pommes de terre
	Gouda 7	Fromage blanc nature 	Yaourt nature 	Fromage fondu 	Camembert
	Fruit de saison 	Clafoutis aux pêches 1 3 7	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Smoothie fraise banane
Goûter	Pain et confiture d'abricots 1	Petits beurre 1 3 7	Marbré 1 3 7	Pain et barre de chocolat 1 3 7 8	Pain et fromage 1 7
	Petit fromage frais au lait entier 7	Lait 7	Fromage blanc 7	Yaourt nature 7	Purée de pommes et framboises
	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Purée de poires 	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