



Menus des écoles



Semaine du 31 août au 04 septembre 2026

	Lundi Repas végétarien	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Concombre vinaigrette 10 12  Croqu'fromage 1 3 7  Carottes à l'estragon  Crème dessert au chocolat 1 3 7 8 	Chili sin carne  Riz  Camembert 7  Pastèque 	Tomates au basilic 10 12  Sauté de dinde  Courgettes à l'ail  Compote pomme - pêche 	Melon  Boulettes de bœuf à la tomate  Coquillettes 1  Yaourt nature sucré 7 	Merlu sauce yassa 4 7 Blé 1  Emmental 7  Fruit de saison 
Goûter	Brioche et confiture 1 3 7  Yaourt 7  Fruit de saison 		Madeleine 1 3 7  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 |

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



Menus des écoles



Semaine du 07 au 11 septembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
	Poulet jus aux oignons  Courgettes à l'ail et aubergines  Tomme locale  7 Moelleux au chocolat  1 3 7 8	Salade de tomates et surimi  1 2 3 4 10 12 Merlu sauce pamplemousse 4 Macaronis  1 Entremets à la vanille  7	Quenelles sauce Mornay et petits légumes  1 3 7 Riz  Gouda  7 Fruit de saison 	Rôti de porc  <i>Rôti de dinde</i> Purée crécy au curcuma  7 Fromage fondu  7 Smoothie banane et noix de coco 	Concombre au fromage blanc  7 10 12 Couscous de légumes  Semoule  1 Fruit de saison 
Goûter			Cake au citron  1 3 7 Fromage frais aux fruits  7 Purée de pommes et poires 		



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 14 au 18 septembre 2026

	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi RENTREE VITAMINEE	Vendredi Repas végétarien
	Chou chinois et maïs 10 12  Omelette 3  Ratatouille à la niçoise 1  Flan vanille nappé au caramel 7 	Poisson sauce armoricaine 4  Riz  Chèvre 7  Fruit de saison 	Tomates et edam 7 10 12  Sauté de bœuf sauce paprika et persil 1 3 6 7 9 10  Carottes au curry  Clafoutis abricots et romarin 1 3 7 	Salade de pâtes, betteraves et coriandre, vinaigrette de framboise 1 10 12  Mijoté de volaille au gingembre et pommes 1 3 6 7 9 10  Poêlée de légumes  Cake à l'orange et carottes et confiture de carottes et orange 1 3 7 	Hachis Parmentier végétarien (haché végétal) 7  Salade verte 10 12  Brie 7  Fruit de saison 
Goûter			Brioche et confiture maison 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

Les plats sont confectionnés sur place à partir de produits bruts



Menus des écoles



Semaine du 21 au 25 septembre 2026

	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
	Melon  Sauté de poulet sauce romarin  1 3 6 7 9 10 Ratatouille  Crème dessert au chocolat  7 8	Tajine de légumes, pois chiches, patate douce  Semoule  1 Camembert  7 Fruit de saison 	Rôti de bœuf au jus  Purée de pommes de terre  7 Edam  7 Fruit de saison 	Carottes râpées vinaigrette  10 12 Pâtes  1 sauce aux courgettes  7 Fromage blanc sucré  7	Pavé de colin pané 1 3 4 Haricots verts persillés  Fromage fondu  Gâteau aux pommes et confiture de concombre, citron et gingembre  1 3 7
Goûter			Pain et barre de chocolat  1 7 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 |

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



Tout au service 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

Les plats sont confectionnés sur place à partir de produits bruts