



Menus des écoles



Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi Repas végétarien	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
	Haut de cuisse de poulet rôti et son jus  Purée de courgettes et pommes de terre 7 Tomme d'Auvergne 7 Pastèque 	Salade de tomates  10 12 Sauté de porc à la moutarde Sauté de volaille à la moutarde 1 3 6 7 9 10 Carottes à la crème  7 Crème dessert à la vanille  7	Salade de farfalles, tomates et poivron  1 10 12 Pizza tomates et emmental  1 7 Salade verte  10 12 Fruit de saison 	Radis beurre  7 Parmentier de potimarron végétarien  1 3 7 Chou chinois vinaigrette  10 12 Cake  1 3 7	Colin aux herbes citronnées 4 7 Riz  Fromage frais Rondelé  7 Fruit de saison 
Goûter			Brioche et confiture  1 3 7 Yaourt 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

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

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 |



Menus des écoles



Semaine du 05 au 09 octobre 2026

	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Emincé de porc sauce tomate Sauté de volaille sauce tomate 1 3 6 7 9 10 Pommes de terre vapeur Gouda 7 Orange	Carottes râpées vinaigrette 10 12 Omelette aux aubergines à la provençale 3 Riz Compote pomme et banane	Haut de cuisse de poulet Gratin de chou-fleur 1 7 Yaourt nature sucré 7 Banane	Chou blanc vinaigrette 10 12 Colin meunière 1 4 Ratatouille Moelleux au citron 1 3 7	Salade verte vinaigrette 10 12 Sauté de bœuf sauce champignons 1 3 6 7 9 10 Torsades 1 Fromage blanc 7
Goûter			Brioche et barre de chocolat 1 3 7 8 Petit 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 Internauts - 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

Les plats sont confectionnés sur place à partir de produits bruts



Menus des écoles

La semaine des saveurs : Les couleurs dans l'assiette



Semaine du 12 au 16 octobre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi Repas végétarien	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
	Parmentier fondant saumon et patate douce 4 7 Mimolette 7 Clémentines	Pâtes, œuf, emmental et curcuma 1 3 7 10 12 Emincé de volaille sauce curry Haricots beurre Moelleux à l'ananas 1 3 7	Potage aux courges 7 Dahl de lentilles Carottes Yaourt aromatisé 7	Bortsch (soupe betteraves, chou rouge, carottes et pommes de terre) Chili con carne Riz Fromage blanc et coulis de fruits rouges 7	Lasagnes aux épinards et chapelure aux herbes 1 3 7 Fromage aux fines herbes 7 Kiwi
Goûter			Pain et confiture 1 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 Internauts - 37210 Rochecorbon

Tout en veillant à la fraîcheur 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 19 au 23 octobre 2026 – Vacances scolaires

	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Soupe tomate vermicelle  1 Filet de colin pané 14 Ratatouille  Compote de poires 	Carottes râpées vinaigrette  10 12 Dahl de légumes d'automne  Riz  Crème dessert à la vanille  7	Jambon blanc Jambon de dinde  Gratin de coquillettes  17 Gouda  7 Fruit de saison 	Poulet rôti  Purée de patate douce et pommes de terre  7 Emmental  7 Cake au chocolat  13 7	Pâté de campagne Œuf dur mayonnaise 3 10 12 Sauté de bœuf  1 3 6 7 9 10 Gratin de courgettes  Fruit de saison 
Goûter	Pain et fromage  17 Purée de pommes 	Madeleine  13 7 Petit fromage frais aux fruits  7 Purée de pommes et rhubarbe 	Barre bretonne 13 7 Fromage blanc nature  7 Fruit de saison 	Pain et confiture  Yaourt nature sucré  7 Purée de pommes et ananas 	Pain et beurre  17 Lait  7 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 |

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 26 au 30 octobre 2026 - Vacances scolaires

	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi Repas végétarien	Jeudi	Vendredi Halloween
	Omelette aux herbes 3 Fusillis 1 Camembert 7 Fruit de saison	Soupe souvenir d'été Boulettes d'agneau jus d'oignons Gratin de brocolis 7 Yaourt aromatisé 7	Moussaka végétarienne 1 3 7 Tomme locale 7 Fruit de saison	Céleri vinaigrette 10 12 Burger de poisson 1 3 4 7 Pommes de terre Compote de pommes à la verveine	Carottes râpées vinaigrette 10 12 Saute de bœuf sauce potiron 1 3 6 7 9 10 Purée de butternut 7 Gâteau au chocolat 1 3 7 8
Goûter	Madeleine 1 3 7 Lait 7 Banane	Pain et brie 1 7 Purée de pommes	Brioche et pâte à tartiner 1 3 7 Petit fromage frais aux fruits 7 Fruit de saison	Barre bretonne 1 3 7 Fromage blanc 7 Fruit de saison	Pain et confiture d'abricot 1 Yaourt nature sucré 7 Orange



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
- 2 Crustacés
- 3 Œufs
- 4 Poissons
- 5 Arachides
- 6 Soja
- 7 Lait

- 8 Fruits à coque
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de sésame
- 12 Sulfites
- 13 Lupin
- 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

Les plats sont confectionnés sur place à partir de produits bruts



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



Menus des écoles



Semaine du 02 au 06 novembre 2026

	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Soupe de légumes  Poêlée de légumes maraîchère  Coquillettes  1 Yaourt nature  7	Céleri rémoulade  3 9 10 12 Sauté de porc sauce champignons crémé  Sauté de dinde 1 3 6 7 9 10 Petits pois mijotés  Crème dessert au chocolat  7 8	Cuisse de poulet rôti et son jus  Fusillis  1 Emmental  7 Fruit de saison 	Boulettes de bœuf au jus  Haricots verts à l'ail  Camembert  7 Gâteau aux pommes 1 3 7	Parmentier de poisson (Pommes de terre BIO)  4 7 Salade verte  10 12 Fromage  7 Fruit de saison 
Gôûter			Brioche et confiture  1 3 7 Petit 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

Les plats sont confectionnés sur place à partir de produits bruts



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



Menus des écoles



Semaine du 09 au 13 novembre 2026

	Lundi Repas végétarien	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Crousti fromage 1 3 7  Ratatouille  Yaourt nature 7  Fruit de saison 	Salade coleslaw (carottes, chou blanc, oignons, mayonnaise) 3 10 12  Omelette 1 Purée de potiron et pommes de terre 7  Crème dessert à la vanille 7 	Férié	Velouté de courgettes, pommes de terre et fromage fondu 7  Sauté de dinde jus aux oignons 1 3 6 7 9 10  Haricots verts  Fruit de saison 	Filet de colin pané 1 4 Pâtes 1  Edam 7  Banane
Goûter					



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

Les plats sont confectionnés sur place à partir de produits bruts



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



Menus des écoles



Semaine du 16 au 20 novembre 2026

	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi Réduction des déchets	Vendredi
	Sauté de poulet façon fermière 1 3 6 7 9 10 Carottes et riz Fromage blanc nature 7 Fruit de saison	Chou chinois aux herbes vinaigrette 10 12 Fusillis 1 Sauce ratatouille, lentilles corail et emmental râpé Purée de pommes et poires	Sauté de bœuf aux champignons 1 3 6 7 9 10 Petits pois mijotés Saint Paulin 7 Cake au chocolat 1 3 7 8	Velouté de légumes moches Pâtes au pesto d'herbes aromatiques et fromage 8 7 Smoothie anti-gaspi	Cœur de merlu sauce citron 4 Blé 1 Fromage fondu 7 Fruit de saison
Goûter			Barre bretonne 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

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 plats sont confectionnés sur place à partir de produits bruts



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 |



Menus des écoles



Semaine du 23 au 27 novembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Sauté de bœuf aux olives  1 3 6 7 9 10 Semoule  1 Gouda  7 Compote de pommes 	Filet de colin sauce provençale 4 Riz  Camembert  7 Fruit de saison 	Soupe de courge  Quenelles sauce Mornay  1 3 7 Haricots verts au persil  Fruit de saison 	Radis beurre  7 Jambon blanc Jambon de dinde  Coquillettes  1 Fromage blanc sucré  7	Chou blanc et emmental vinaigrette  10 12 Poisson sauce basilic 4 7 Purée de céleri et pommes de terre  7 9 Moelleux aux fruits 1 3 7
Goûter			Pain et pâte à tartiner  1 Yaourt 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 Internauts - 37210 Rochecorbon

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis
Les plats sont confectionnés sur place à partir de produits bruts



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



Menus des écoles



Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
	Chou chinois vinaigrette  10 12 Parmentillé au potimarron  7 (lentilles et potimarron)  Crème à la vanille  7	Dés de colin sauce armoricaine 4 Boulgour  1 Brie  7 Fruit de saison 	Potage du maraicher  Pizza  1 3 7 Salade verte  10 12 Fruit de saison 	Rôti de porc cuit au jus  Sauté de poulet  Ratatouille  Edam  7 Flan pâtissier  1 3 7	Œufs à la florentine  1 3 7 Epinards  Yaourt sucré  7 Banane 
Goûter			Pain  et barre de chocolat 1 7 8 Petit fromage frais au lait entier  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

Les plats sont confectionnés sur place à partir de produits bruts



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



Menus des écoles



Semaine du 07 au 11 décembre 2026

	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes râpées vinaigrette  10 12 Sauté de porc sauce curry Sauté de poulet sauce curry  1 3 6 7 9 10 Lentilles mijotées  Crème dessert au chocolat  7 8	Soupe de légumes  Fusillis champignons et crème  1 7 Yaourt nature sucré  7	Gratin de poisson 4 7 Riz  Camembert  7 Purée de pommes et pruneaux 	Sauté de bœuf  1 3 6 7 9 10 Purée de chou-fleur  7 Emmental  7 Fruit de saison 	Duo de choux vinaigrette et fromage  7 10 12 Poulet tandoori  Haricots verts  Gâteau au caramel  1 3 7
Goûter			Biscuits Petits beurre  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 |

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 plats sont confectionnés sur place à partir de produits bruts



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



Menus des écoles



Semaine du 14 au 18 décembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
	Potage de légumes  Colombo de porc Colombo de dinde 1 3 6 7 9 10 Carottes  Fruit de saison 	Pavé de colin sauce au basilic 4 7 Semoule  1 Petit suisse aux fruits  7 Compote de pommes 	Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise) 3 10 12 Jambon blanc Jambon de dinde 1 6 Coquillettes  1 Entremets au chocolat  1 3 6 7 8	Repas de Noël	Hachis végétarien  1 7 Yaourt aromatisé au citron  7 Fruit de saison 
Goûter			Pain  et barre de chocolat 1 7 8 Fromage blanc nature  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

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 plats sont confectionnés sur place à partir de produits bruts



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

ALLERGENES *

- 1 Gluten
- 2 Crustacés
- 3 Œufs
- 4 Poissons
- 5 Arachides
- 6 Soja
- 7 Lait

- 8 Fruits à coque
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de sésame
- 12 Sulfites
- 13 Lupin
- 14 Mollusques