



Grands



Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
	Chou persillé vinaigrette 10 12 Emincé de poulet 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 Brie 7 Fruit de saison 	Salade de farfalles, tomates et poivron 1 10 12 Jambon de dinde Brocolis Camembert 7 Fruit de saison 	Radis beurre 7 Parmentier de potimarron végétarien 1 3 7 Petit fromage frais 7 Fruit de saison 	Concombre vinaigrette 10 12 Colin aux herbes citronnées 4 7 Riz Fromage frais Rondelé 7 Fruit de saison
Goûter	Boudoirs 1 3 7 Lait 7 Banane 	Polenta crémeuse au lait entier 7 Fruit de saison 	Brioche et confiture 1 3 7 Yaourt nature 7 Poire 	Cake 1 3 7 Fromage blanc nature 7 Purée de pommes et betteraves 	Pain et beurre 1 7 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



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

Les plats sont confectionnés sur place à partir de produits bruts



Grands



Semaine du 05 au 09 octobre 2026

	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves vinaigrette  10 12 Sauté 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  Fromage  7 Compote pomme et banane 	Potage de légumes  Sauté de dinde  1 3 6 7 9 10 Gratin de chou-fleur  1 7 Yaourt nature  7 Banane 	Chou blanc vinaigrette  10 12 Colin sauce bretonne 4 Ratatouille  Emmental  7 Fruit de saison 	Salade verte vinaigrette  10 12 Sauté de bœuf au bouillon de légumes  1 3 6 7 9 10 Torsades  1 Fromage blanc  7 Fruit de saison 
Goûter	Pain et confiture  1 Yaourt nature  7 Poire 	Madeleine  1 3 7 Lait  7 Fruit de saison 	Brioche et barre de chocolat  1 3 7 8 Petit fromage frais au lait entier  7 Fruit de saison 	Moelleux au citron 1 3 7 Yaourt nature  7 Purée de poires 	Pain et fromage frais Rondelé nature  1 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 12 au 16 octobre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi Repas végétarien	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
	Carottes râpées vinaigrette 10 12 Parmentier fondant saumon et patate douce 4 7 Mimolette 7 Clémentines ou orange 	Pâtes, œuf, emmental et curcuma 1 3 7 10 12 Emincé de volaille sauce curry Haricots beurre Emmental 1 3 7 Moelleux à l'ananas 1 3 7	Potage aux courges 7 Dahl de lentilles Carottes Fromage 7 Yaourt aromatisé 	Bortsch (soupe betteraves, chou rouge, carottes et pommes de terre) Chili con carne Riz Fromage blanc 7 Fruit de saison 	Concombre à la menthe 10 12 Lasagnes aux épinards et chapelure aux herbes 1 3 7 Fromage aux fines herbes 7 Kiwi
Gôûter	Corn flakes 1 3 7 Lait 7 Purée de pommes et poires 	Semoule au lait au chocolat 1 7 Fruit de saison 	Pain et confiture 1 Fromage blanc nature 7 Fruit de saison 	Pain et camembert 1 7 Banane 	Brioche et chocolat 1 3 7 8 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
- 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

RESTAVAL - 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 lès Tours selon la saisonnalité

Les plats sont confectionnés sur place à partir de produits bruts



Grands



Semaine du 19 au 23 octobre 2026

	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Soupe tomate vermicelle 1 Filet de colin sauce curry 4 Ratatouille Yaourt nature 7 Compote de poires	Carottes râpées vinaigrette 10 12 Dahl de légumes d'automne Riz Fromage blanc 7 Fruit de saison	Salade verte vinaigrette 10 12 Jambon blanc <i>Jambon de dinde</i> Gratin de coquillettes 1 7 Gouda 7 Fruit de saison	Chou-fleur vinaigrette 10 12 Sauté de poulet rôti au bouillon de légumes Purée de patate douce et pommes de terre 7 Emmental 7 Fruit de saison	Œuf dur vinaigrette 3 10 12 Sauté de bœuf 1 3 6 7 9 10 Gratin de courgettes 7 Camembert 7 Poire
Goûter	Pain et fromage 1 7 Purée de pommes	Madeleine 1 3 7 Petit fromage frais au lait entier 7 Fruit de saison	Barre bretonne 1 3 7 Yaourt nature 7 Fruit de saison	Cake au chocolat 1 3 7 Fromage blanc nature 7 Purée de pommes	Pain et beurre 1 7 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
- 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 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



Grands

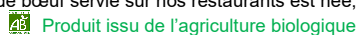


Semaine du 26 au 30 octobre 2026 - Vacances scolaires

	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi Repas végétarien	Jeudi	Vendredi Halloween
	Betteraves vinaigrette 10 12 Omelette aux herbes 3 Fusillis 1 Camembert 7 Fruit de saison 	Soupe souvenir d'été Egrené de bœuf jus d'oignons 1 3 6 7 9 10 Pommes de terre vapeur 7 Yaourt nature 7 Fruit de saison 7 	Chou rouge vinaigrette 10 12 Œufs durs mixés 3 Epinards Tomme locale 7 Fruit de saison 	Céleri vinaigrette 10 12 Lieu sauce crème 4 7 Gratin de brocolis 1 3 7 Yaourt nature 7 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 Fromage 7 Orange
Goûter	Madeleines 1 3 7 Lait 7 Banane 	Pain et brie 1 7 Purée de pommes 	Brioche et confiture 1 3 7 Petit fromage frais au lait entier 7 Fruit de saison 	Petits beurre 1 3 7 Fromage blanc 7 Fruit de saison 	Gâteau au chocolat 1 3 7 8 Petit fromage frais au lait entier 7 Fruit de saison



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



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



Grands



Semaine du 02 au 06 novembre 2026

	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Soupe de légumes  Poêlée de légumes maraîchère  Coquillettes 1 Fromage 7 Fruit de saison 	Céleri vinaigrette 10 12 Sauté de porc sauce champignons crémé Sauté de dinde 1 3 6 7 9 10 Petits pois mijotés  Yaourt nature 7 Fruit de saison 	Chou-fleur vinaigrette 10 12 Sauté de poulet rôti et son jus  Fusillis 1 Emmental 7 Fruit de saison 	Radis beurre 7 Jambon de dinde  Haricots verts à l'ail  Camembert 7 Gâteau aux pommes 1 3 7 	Crudités vinaigrette 10 12 Parmentier de poisson (Pommes de terre BIO)  4 7 Salade verte 10 12 Fromage 7 Fruit de saison 
Goûter	Pain et confiture 1 Yaourt nature 7 Fruit de saison 	Biscuits petits beurre 1 3 7 Lait 7 Fruit de saison 	Brioche et confiture 1 3 7 Petit fromage frais au lait entier 7 Fruit de saison 	Barre bretonne 1 3 7 Yaourt nature 7 Purée de poires 	Pain et barre de chocolat 1 7 8 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

Les plats sont confectionnés sur place à partir de produits bruts



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



Grands



Semaine du 09 au 13 novembre 2026

	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves vinaigrette  10 12 Œuf dur 3 Ratatouille  Chanteneige  7 Fruit de saison 	Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)  3 10 12 Merlu, fumet aux herbes 4 Purée de potiron et pommes de terre  7 Camembert  7 Fruit de saison  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  Gouda  7 Fruit de saison 	Salade verte vinaigrette  10 12 Filet de colin sauce yassa 4 10 Pâtes  1 Edam  7 Fruit de saison 
Gôûter	Madeleine  1 3 7 Yaourt nature  7 Fruit de saison 	Pain et chocolat à croquer  1 Fromage blanc nature  7 Fruit de saison 		Pain et emmental  1 7 Fruit de saison 	Boudoirs  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

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



Grands

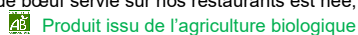


Semaine du 16 au 20 novembre 2026

	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi Réduction des déchets	Vendredi
	Haricots verts vinaigrette 10 12  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 et lentilles corail  Bûche mélangée 7  Purée de pommes et poires 	Chou-fleur croquant vinaigrette 10 12  Sauté de bœuf au bouillon de légumes 1 3 6 7 9 10  Petits pois mijotés  Saint Paulin 7  Fruit de saison 	Velouté de légumes moches 7  Pâtes 1  au pesto d'herbes aromatiques et fromage 8 7  Petit fromage frais 7  Smoothie anti-gaspi 	Carottes râpées vinaigrette 10 12  Cœur de merlu sauce citron 4  Blé 1  Fromage fondu 7  Fruit de saison 
Goûter	Pain et fromage 1 7  Purée de pommes 	Madeleine 1 3 7  Petit fromage frais au lait entier 7  Purée de pommes et rhubarbe 	Cake au chocolat 1 3 7  Fromage blanc nature 7  Fruit de saison 	Brioche et confiture 1 3 7  Lait 7  Purée de pommes et bananes 	Barre bretonne 1 3 7  Yaourt nature 7  Fruit de saison 



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



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



Grands



Semaine du 23 au 27 novembre 2026

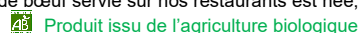
	Lundi	Mardi	Mercredi Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Salade de maïs 10 12 Sauté de bœuf aux olives 1 3 6 7 9 10 Semoule 1 Gouda 7 Compote de pommes 	Emincé d'endives vinaigrette 10 12 Filet de colin sauce provençale 4 Riz Camembert 7 Fruit de saison 	Soupe de courge Quenelles sauce Mornay 1 3 7 Haricots verts au persil Emmental 7 Fruit de saison 	Radis beurre 7 Jambon blanc <i>Jambon de dinde</i> Coquillettes 1 Fromage blanc 7 Fruit de saison 	Chou blanc vinaigrette 10 12 Poisson sauce basilic 4 7 Purée de céleri et pommes de terre 7 9 Yaourt nature 7 Fruit de saison
Goûter	Boudoirs 1 3 7 Lait 7 Fruit de saison 	Brioche 1 3 7 Fromage blanc 7 Fruit de saison 	Pain et confiture 1 Yaourt nature 7 Fruit de saison 	Pain et brie 1 7 Purée de pommes et betteraves 	Moelleux aux fruits 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

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 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



Grands



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) Tomme d'Auvergne 7 Fruit de saison	Salade de lentilles et échalotes 10 12 Dés de colin sauce armoricaine 4 Boulgour 1 Brie 7 Fruit de saison	Potage du maraicher Pennes 1 aux légumes Fromage blanc 7 Fruit de saison	Chou rouge vinaigrette 10 12 Rôti de porc cuit au jus <i>Sauté de poulet</i> Ratatouille Edam 7 Flan pâtissier 1 3 7	Céleri rave vinaigrette 9 10 12 Œufs à la florentine 1 3 7 Epinards Yaourt nature 7 Banane
Goûter	Galettes 1 3 7 Lait 7 Purée de pommes et bananes	Pain et confiture 1 Yaourt nature 7 Fruit de saison	Pain et barre de chocolat 1 7 8 Petit fromage frais au lait entier 7 Fruit de saison	Pain et fromage 1 7 Purée de pommes et betteraves	Polenta crémeuse 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 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



Grands

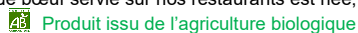


Semaine du 07 au 11 décembre 2026

	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes râpées vinaigrette 10 12 Sauté de porc Sauté de poulet 1 3 6 7 9 10 Lentilles mijotées Edam 7 Fruit de saison 	Soupe de légumes Fusillis champignons et crème 1 7 Yaourt nature 7 Fruit de saison 	Chou chinois vinaigrette 10 12 Gratin de poisson 4 7 Riz Camembert 7 Purée de pommes et pruneaux 	Crudités vinaigrette 10 12 Sauté de bœuf 1 3 6 7 9 10 Purée de chou-fleur 7 Emmental 7 Fruit de saison 	Salade de pommes de terre 3 7 10 12 Sauté de poulet tandoori 1 3 6 7 9 10 Haricots verts Petit fromage frais au lait entier 7 Fruit de saison
Goûter	Pain et confiture 1 Yaourt nature 7 Purée de pommes 	Brioche et barre de chocolat 1 3 7 8 Petit fromage frais au lait entier 7 Fruit de saison 	Biscuits Petits beurre 1 3 7 Lait 7 Fruit de saison 	Pain et fromage frais Rondelé nature 1 7 Fruit de saison 	Gâteau au caramel 1 3 7 Fromage blanc nature 7 Fruit de saison



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



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



Grands



Semaine du 14 au 18 décembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage de légumes  Colombo de porc Colombo de dinde 1 3 6 7 9 10 Carottes  Fromage blanc nature 7 Fruit de saison 	Betteraves vinaigrette  10 12 Pavé de colin sauce au basilic 4 7 Semoule  1 Petit fromage frais 7 Compote de pommes 	Carottes et chou blanc râpés, vinaigrette  10 12 Jambon blanc Jambon de dinde  Coquillettes  1 Yaourt nature  7 Fruit de saison  7	Repas de Noël	Brocolis vinaigrette  10 12 Hachis végétarien  1 7 Fromage  7 Fruit de saison 
Goûter	Madeleine  1 3 7 Lait  7 Fruit de saison 	Barre bretonne  1 3 7 Yaourt nature  7 Fruit de saison 	Pain et barre de chocolat  1 7 8 Fromage blanc nature  7 Purée de pommes et poires 	Pain et camembert  1 7 Fruit de saison 	Brioche et confiture  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

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