



Menus du restaurant scolaire de Descartes

28 avril au 02 mai 2025

Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Friand au fromage 1 7 S	Carottes râpées au citron 10 12 F	Concombre vinaigrette 10 12 F		Radis beurre 7 F
Omelette nature 3 F	Chipolatas F	Pâtes 1 E		Pavé de poisson vapeur sauce hollandaise 1 2 4 7 14 S
Haricots verts S	Courgettes poêlées F	Poulet rôti S	Férié	Riz E
Yaourt 7 F	Chèvre 7 F	Brie 7 F		Tomme blanche 7 F
Banane F	Moelleux au chocolat 1 3 7 13 F E	Yaourt F		Pomme F

Légende :

BIO :

Label rouge

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée

Poisson frais

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises

Pêche durable

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

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





Menus du restaurant scolaire de Descartes

05 au 09 mai 2025

Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade 3 9 10 12  F	Salade de pâtes mimosa  FE	Concombre au fromage blanc 7 F		Betteraves vinaigrette 10 12 F
Clafoutis de courgettes 1 3 7 F	Escalope de volaille à la crème  F	Sauté de porc au miel 1 3 6 7 9 10  F		Sauté de dinde aux oignons  F
à l'emmental 7 F	Haricots beurre S	Semoule  E	Férial	Purée de pommes de terre 7  F
Camembert  F	Yaourt 7 F	Saint Paulin 7 F		Cantal  F
Fromage blanc à la confiture  F	Quatre-quarts 1 3 7 FE	Crème à la vanille au lait BIO  F		Poire F

Légende :

BIO :  

Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises   

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

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





Menus du restaurant scolaire de Descartes

12 au 16 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
Chou blanc vinaigrette  F 10 12	Tomates vinaigrette F 10 12	Salade de riz  FE 10 12	Repas à thème Cuisine de rue	Salade de lentilles  E 10 12
Brandade de poisson gratinée F S 4	 Sauté de volaille à la créole F 7	Sauté de porc aux herbes  F 1 3 6 7 9 10		Quiche aux légumes du soleil et mozzarella F S 1 3 7
Salade verte  F 10 12	Petits pois  S	Haricots verts  S		Salade verte  F 10 12
Fromage F 7	Fromage blanc F 7	Fromage F 7		Gouda F 7
Fruits au sirop E	Gâteau au yaourt  FE 1 3 7	Kiwi F		Banane  F

Légende :

BIO :  

Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises   

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

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





Restaurant scolaire de Descartes

Cuisine de rue

Jeudi 15 mai 2025

Melon

Kebab 1 7

Fromage 7

Beignet 1 3 6 7 8



Menus du restaurant scolaire de Descartes

19 au 23 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Salade de tomates et maïs 10 12 F	Saucisson sec beurre 7 F	Salade verte au fromage 7 10 12 F	Betteraves mimosa 3 10 12 F	Concombre à la crème 7 10 12 FE
Galette de blé noir 1 3 7 F E	Dos de merlu au citron 4 7 F S	Emincé de volaille au jus F	Spaghettis à la bolognaise de lentilles 1 F E	Rôti de porc à la tomate F
Salade verte 10 12 F	Purée de carottes 7 F	Semoule 1 E		Flageolets E
Yaourt 1 F	Sainte Maure de Touraine 7 F	Camembert 7 F	Saint Paulin 7 F	Pont l'Evêque 7 F
Banane F	Pomme F	Compote de fruits F	Gâteau de semoule 1 3 7 F E	Clafoutis aux poires 1 3 7 F E

Légende :

BIO :  

Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

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 Internautes - 37210 Rochecorbon

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Menus du restaurant scolaire de Descartes

26 au 30 mai 2025

Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre 7 F	Macédoine de légumes 10 12 S	Tomates vinaigrette 7 10 12 AB F		
Quiche à la provençale 1 3 6 7 8 F S	 Poulet rôti  F	Steak haché de veau sauce tomate  S		
Salade verte  F	Gratin de légumes  F	Haricots verts persillés  S	Férié	Fermé
Tomme blanche 7 F	Camembert 7 F	Mimolette 7 F		
Kiwi F	Glace 7 S	Cake au citron 1 3 7 F E		

Légende :

BIO :  

Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises   

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

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 |

Plat uniquement servi aux élémentaires

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



Menus du restaurant scolaire de Descartes

02 au 06 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Rillettes cornichon F	Salade de lentilles 10 12 FE	Tomates à l'échalote 10 12 F	Carottes râpées 10 12 F	Pizza au fromage 1 7 FS
Poisson sauce ciboulette 4 S	Saucisse de Francfort F	Paëlla au poulet 2 14 F E S	Gratin de légumes 7 F	Rôti de porc aux herbes de Provence F
Pâtes 4B E	Haricots verts 4B S		Boulgour 1 E	Courgettes sautées 4B F
Chèvre 7 F	Pont l'Evêque 7 F	Emmental 7 F	Tomme 7 F	Fromage 7 F
Pomme 4B F	Yaourt 7 F	Crème caramel au lait BIO 7 F E	Compote de fruits 4B F	Abricots F

Légende :

BIO :  

Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises



Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

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

Plat uniquement servi aux élémentaires

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



Menus du restaurant scolaire de Descartes

09 au 13 juin 2025

Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	Chou blanc vinaigrette 10 12 F	Taboulé (semoule BIO) FE 1 10 12	Repas à thème Du champ à l'assiette, Consommons local !	Carottes râpées vinaigrette F 10 12
	Lasagnes aux petits légumes 1 7 F E	Emincé de dinde au romarin F		Lieu noir gratiné 1 4 7 F
	Salade verte 10 12 F	Petits pois S		Poêlée de légumes F S
	Tomme blanche 7 F	Brie 7 F		Cantal 7 F
	Yaourt F 7	Entremets à la vanille au lait BIO FE 1 3 7		Gâteau aux courgettes 1 3 7 8 F E

Légende :

BIO :

Label rouge

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée

Poisson frais

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises

Pêche durable

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

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 |





Restaurant scolaire de Descartes

Du champ à l'assiette, consommons local !

Jeudi 12 juin 2025

*(Euf dur mayonnaise 3 10
(EURL LA Flèche)*

Rôti de porc 
abricot et romarin

Riz

Sainte Maure de Touraine

7

*Pomme
(Verger de la Manse)*

Restauval



Menus du restaurant scolaire de Descartes

16 au 20 juin 2025

Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates vinaigrette 10 12 F	Salade de pâtes 1 7 10 12 FE	Concombre à la crème 7 F	Melon F	Pizza au fromage 1 7 FS
Dahl de lentilles F E	Boulettes de bœuf à la tomate S	Rôti de porc à la texane F	Haut de cuisse de poulet F	Poisson du marché sauce beurre blanc 4 F S
Riz E	Gratin de courgettes 7 F	Flageolets E	Purée de pommes de terre 7 F	Epinards et riz 7 S E
Brie 7 F	Gouda 7 F	Coulommiers 7 F	Tomme 7 F	Emmental 7 F
Glace 7 S	Pastèque F	Compote de fruits F	Mousse au chocolat 6 7 8 F	Pêche F

Légende :

BIO :

Label rouge

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée

Poisson frais

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises

Pêche durable

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

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 du restaurant scolaire de Descartes

23 au 27 juin 2025

Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et edam vinaigrette 10 12 F	Céleri rémoulade 3 9 10 12 F	Salade verte au thon et maïs 4 10 12 FE	Taboulé 1 10 12 FE	Tomates vinaigrette 10 12 F
Omelette aux pommes de terre 1 F	Pâtes 1 E	Hachis Parmentier 7 S F	Dos de lieu sauce crustacés 4 2 14 S	Sauté de porc à la paysanne 1 3 6 7 9 10 F
Salade verte 10 12 F	à la carbonara 7 F	Bûchette lait mélange 7 F	Carottes sautées F	Julienne de légumes F
Tomme grise 7 F	Cantal 7 F	Gâteau de semoule au caramel au lait BIO 1 3 7 F E	Mimolette 7 F	Fromage 7 F
Banane F	Nectarine F		Glace 7 S	Roses des sables 1 F S

Légende :

BIO :

Label rouge

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée

Poisson frais

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises

Pêche durable

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

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



Menus du restaurant scolaire de Descartes

30 juin au 04 juillet 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Salade macédoine 10 12 E	Haricots verts vinaigrette  S 10 12	Pâté de campagne F	Salade de lentilles  E 10 12	Repas de fin d'année
Pâtes  E 1	Brandade de poisson S F 1 7	Volaille à l'aigre douce  E	Lasagnes épinards et chèvre F E S 1 7	
à la bolognaise S	Salade verte F 10 12	Tian de légumes F	Salade verte  F 10 12	
Saint Paulin F 7	Tomme blanche F 7	Edam F 7	Camembert  F 7	
Salade de fruits frais F	Yaourt  F 7	Fromage blanc  F 7	Pêche F	

Légende :

BIO :  

Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises   

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

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



Restaurant scolaire de Descartes

Fin d'année scolaire

Vendredi 04 juillet 2025



Melon

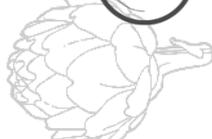
Nuggets 1

Potatoes et ketchup

Fromage 7

Glace 7

Restauval





Menus du restaurant scolaire de Descartes

07 au 11 juillet 2025

Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves et pommes 3 10 12  F	Radis beurre 7 F	Terrine de poisson 1 2 3 4 10 14 F	Melon F	Salade de riz 10 12 EF
Quiche au fromage 1 3 6 7 8 S F	Rôti de porc laqué  F	Emincé de volaille  F	Colin à la basquaise 4 S F	Boulettes de bœuf S
Salade verte 10 12  F	Pâtes  E 1	Petits pois  S	Semoule  E 1	Courgettes sautées F
Yaourt 7  F	Fromage 7 F	Bûchette au lait de mélange 7 F	Camembert 7 F	Fromage  F 7
Banane F	Compote de fruits  F	Salade de fruits frais F	Glace 7 S	Gâteau au yaourt 1 3 7 F E

Légende :

BIO :  

Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises



Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

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





Menus du restaurant scolaire de Descartes

14 au 18 juillet 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Férié	Salade strasbourgeoise 3 10 12 F	Carpaccio de tomates 10 12 F	Salade verte aux croûtons FE 1 10 12	Concombre à la bulgare F 7
	Escalope de volaille grillée F	Longe de porc à la diable F	Omelette F 3	Filet de lieu à la tomate F 4 S
	Ratatouille F	Haricots verts S	Pommes de terre sautées F	Riz E
	Yaourt F 7	Bûchette de chèvre F 10 12	Mimolette F 7	Brie F 7
Nectarine F	Semoule au lait au chocolat F 1 7 8 E	Fruit de saison F	Flan pâtissier F 1 3 7 S	

Légende :

BIO :

Label rouge

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée

Poisson frais

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises

Pêche durable

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

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



Menus du restaurant scolaire de Descartes

21 au 25 juillet 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Repas à thème Safari culinaire	Salade de crudités 10 12 F	Courgettes à la grecque F	Pastèque F	Salade de riz EF 4 10 12
	Emincé de porc à la tomate F 1 3 6 7 9 10	Boulettes de bœuf S	Gratin de pommes de terre au fromage F E 1 7	Filet de poisson sauce citron S 4
	Petits pois S	Pâtes E 1	Tomme F 7	Carottes Vichy F 7
	Fromage blanc F 7	Brie F 7	Glace S 7	Fromage F 7
	Fruit de saison F	Salade de fruits frais F		Marbré F E 1 3 7

Légende :

BIO :

Label rouge

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée

Poisson frais

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises

Pêche durable

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

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





Restaurant scolaire de Descartes

Safari culinaire

Lundi 21 juillet 2025

Salade méchouia (tomates, poivrons, fêta)

7 10 12

Tajine de poulet aux fruits secs

8

Semoule et légumes tajine

1

Fromage

7

Rocher à la noix de coco

3





Menus du restaurant scolaire de Descartes

28 juillet au 1^{er} août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Salade de riz au thon  FE 1 4 10 12	Tomates à l'échalote F 10 12	Melon F	Betteraves vinaigrette  F 10 12	Salade mêlée, noix et emmental F 7 8 10 12
 Poulet grillé  F	Pavé de poisson au basilic S 4	Steak haché  S	Couscous végétarien (pois chiches et légumes)  FE	 Rôti de porc  F
Courgettes sautées  F	Tortis  E 1	Potatoes S 5	Semoule  E 7	Haricots beurre persillés S
Brie F 7	Camembert F 7	Saint Paulin F 7	Yaourt F 7	Fromage F 7
Salade de fruits frais F	Compote pomme-poire  F	Fromage blanc au sucre  F 7	Fruit de saison  F	Tarte aux abricots FES 1 3 7

Légende :

BIO :  

Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises   

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

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



Menus du restaurant scolaire de Descartes

11 au 15 août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Salade de pâtes  FE 1 10 12	Haricots verts vinaigrette S 10 12	Saucisson sec cornichon F	Concombre vinaigrette F 10 12	Férié
Chipolatas  F	Cordon bleu S 1 6 7	Colin meunière S 1 4 5 F	Omelette au fromage  F 1 7	
Carottes  F	Blé sauce tomate  E 1	Riz à l'espagnole  E	Ratatouille F	
Camembert F 7	Bûchette au lait de mélange F 7	Fromage blanc  F 7	Fromage F 7	
Yaourt aux fruits  F 7	Compote de fruits  E	Fruit de saison F	Moelleux au citron F 1 3 7 E	

Légende :

BIO :  

Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

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





Menus du restaurant scolaire de Descartes

18 au 22 août 2025

Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon F	Œuf mimosa 3 10 F	Salade de riz niçoise 4 10 12 EF	Carpaccio de tomates 10 12 F	Concombre vinaigrette 10 12 F
Paupiette de veau à la lyonnaise 6 7 S	Quiche au fromage 1 3 6 7 8 F S	Rôti de porc à la moutarde 10 F	Sauté de dinde F	Merlu sauce citron 4 S
Semoule 1 E	Salade verte 10 12 F	Gratin de courgettes 7 F	Haricots verts S	Pâtes 1 E
Cantal 7 F	Petit suisse F	Emmental 7 F	Bûchette de chèvre 10 12 F	Saint Paulin 7 F
Liégeois au chocolat 7 F	Pastèque F	Fruit de saison F	Semoule au lait au chocolat 1 7 8 F E	Crème dessert 7 F

Légende :

BIO :

Label rouge

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée

Poisson frais

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises

Pêche durable

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

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 du restaurant scolaire de Descartes

25 au 29 août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Taboulé (semoule)  FE 1	Salade de crudités  F 10 12	Macédoine mayonnaise S 3 10	Radis beurre F 7	Salade verte et croûtons  FE 1 10 12
 Cuisse de poulet aux herbes  F	Filet de poisson à la bretonne S 4 7	Jambon F	Tortilla végétarienne F 3	Sauté de volaille  F 1 3 6 7 9 10
Petits pois S	Pommes de terre vapeur  F	Ratatouille F	Haricots verts  S	Coquillettes  E 1
Fromage F	Camembert F 7	Brie F 7	Tomme  F 7	Fromage F 7
Yaourt  F	Fruit de saison F	Tarte aux pommes F S 1 3 6 7 8	Crème dessert au chocolat au lait BIO  F	Fruit de saison  F

Légende :

BIO :  

Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises   

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

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

