



# Menus du restaurant scolaire de Descartes

28 avril au 02 mai 2025

Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Friand au fromage</b> 1 7 S	<b>Carottes râpées</b> au citron 10 12 F	<b>Concombre vinaigrette</b> 10 12 F		<b>Radis beurre</b> 7 F
<b>Omelette nature</b> 3 F	<b>Chipolatas</b> F	<b>Pâtes</b> 1 E		<b>Pavé de poisson</b> vapeur sauce hollandaise 1 2 4 7 14 S
<b>Haricots verts</b> S	<b>Courgettes poêlées</b> F	<b>Poulet rôti</b> S	<b>Férié</b>	<b>Riz</b> E
<b>Yaourt</b> 7 F	<b>Chèvre</b> 7 F	<b>Brie</b> 7 F		<b>Tomme blanche</b> 7 F
<b>Banane</b> F	<b>Moelleux au chocolat</b> 1 3 7 13 F E	<b>Yaourt</b> F		<b>Pomme</b> 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
<b>Céleri rémoulade</b> 3 9 10 12  F	<b>Salade de pâtes mimosa</b>  FE	<b>Concombre au fromage blanc</b> 7 F		<b>Betteraves vinaigrette</b> 10 12 F
<b>Clafoutis de courgettes</b> 1 3 7 F	<b>Escalope de volaille à la crème</b>  F	<b>Sauté de porc au miel</b> 1 3 6 7 9 10  F		<b>Sauté de dinde aux oignons</b>  F
<b>à l'emmental</b> 7 F	<b>Haricots beurre</b> S	<b>Semoule</b>  E	<b>Férial</b>	<b>Purée de pommes de terre</b> 7  F
<b>Camembert</b>  F	<b>Yaourt</b> 7 F	<b>Saint Paulin</b> 7 F		<b>Cantal</b>  F
<b>Fromage blanc à la confiture</b>  F	<b>Quatre-quarts</b> 1 3 7 FE	<b>Crème à la vanille au lait BIO</b>  F		<b>Poire</b> 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
<b>Chou blanc vinaigrette</b>  F 10 12	<b>Tomates vinaigrette</b> F 10 12	<b>Salade de riz</b>  FE 10 12	<b>Repas à thème</b>  <b>Cuisine de rue</b>	<b>Salade de lentilles</b>  E 10 12
<b>Brandade de poisson gratinée</b> F S 4	 <b>Sauté de volaille à la créole</b> F 7	<b>Sauté de porc aux herbes</b>  F 1 3 6 7 9 10		<b>Quiche aux légumes du soleil et mozzarella</b> F S 1 3 7
<b>Salade verte</b>  F 10 12	<b>Petits pois</b>  S	<b>Haricots verts</b>  S		<b>Salade verte</b>  F 10 12
<b>Fromage</b> F 7	<b>Fromage blanc</b> F 7	<b>Fromage</b> F 7		<b>Gouda</b> F 7
<b>Fruits au sirop</b> E	<b>Gâteau au yaourt</b>  F E 1 3 7	<b>Kiwi</b> F		<b>Banane</b>  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

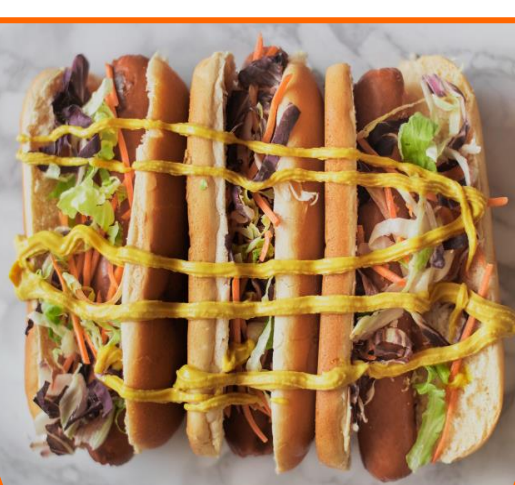
11 Graines de sésame

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


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

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


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 AB E	Haricots verts AB S		Boulgour 1 AB E	Courgettes sautées AB F
Chèvre 7 F	Pont l'Evêque 7 F	Emmental 7 F	Tomme 7 F	Fromage 7 F
Pomme AB F	Yaourt 7 F	Crème caramel au lait BIO 7 F E	Compote de fruits AB 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	<b>Chou blanc vinaigrette</b> 10 12  F	<b>Taboulé (semoule BIO)</b> FE 1 10 12	Repas à thème  Du champ à l'assiette, Consommons local !	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> F 10 12
	<b>Lasagnes aux petits légumes</b> 1 7 F E	<b>Emincé de dinde au romarin</b> F		<b>Lieu noir gratiné</b> 1 4 7 F
	<b>Salade verte</b> 10 12 F	<b>Petits pois</b> S		<b>Poêlée de légumes</b> F S
	<b>Tomme blanche</b> 7 F	<b>Brie</b> 7 F		<b>Cantal</b> 7 F
	<b>Yaourt</b> F 7	<b>Entremets à la vanille au lait BIO</b> FE 1 3 7		<b>Gâteau aux courgettes</b> 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
<b>Tomates vinaigrette</b> 10 12 F	<b>Salade de pâtes</b> 1 7 10 12 FE	<b>Concombre à la crème</b> 7 F	<b>Melon</b> F	<b>Pizza au fromage</b> 1 7 FS
<b>Dahl de lentilles</b> F E	<b>Boulettes de bœuf à la tomate</b> S	<b>Rôti de porc à la texane</b> F	<b>Haut de cuisse de poulet</b> F	<b>Poisson du marché sauce beurre blanc</b> 4 F S
<b>Riz</b> E	<b>Gratin de courgettes</b> 7 F	<b>Flageolets</b> E	<b>Purée de pommes de terre</b> 7 F	<b>Epinards et riz</b> 7 S E
<b>Brie</b> 7 F	<b>Gouda</b> 7 F	<b>Coulommiers</b> 7 F	<b>Tomme</b> 7 F	<b>Emmental</b> 7 F
<b>Glace</b> 7 S	<b>Pastèque</b> F	<b>Compote de fruits</b> F	<b>Mousse au chocolat</b> 6 7 8 F	<b>Pêche</b> 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

23 au 27 juin 2025

Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Carottes râpées et edam vinaigrette</b> 10 12  F	<b>Céleri rémoulade</b> 3 9 10 12 F	<b>Salade verte au thon et maïs</b> 4 10 12  FE	<b>Taboulé</b> 1 10 12 FE	<b>Tomates vinaigrette</b> 10 12  F
<b>Omelette aux pommes de terre</b> 1  F	<b>Pâtes</b> 1  E	<b>Hachis Parmentier</b> 7  S F	<b>Dos de lieu sauce crustacés</b> 4 2 14 S	<b>Sauté de porc à la paysanne</b> 1 3 6 7 9 10  F
<b>Salade verte</b> 10 12  F	<b>à la carbonara</b> 7 F	<b>Bûchette lait mélange</b> 7 F	<b>Carottes sautées</b> F	<b>Julienne de légumes</b> F
<b>Tomme grise</b> 7 F	<b>Cantal</b> 7  F	<b>Gâteau de semoule au caramel au lait BIO</b> 1 3 7  F E	<b>Mimolette</b> 7 F	<b>Fromage</b> 7 F
<b>Banane</b> F	<b>Nectarine</b> F		<b>Glace</b> 7 S	<b>Roses des sables</b> 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
<b>Salade macédoine</b> 10 12 E	<b>Haricots verts vinaigrette</b> 10 12 S	<b>Pâté de campagne</b> F	<b>Salade de lentilles</b> 10 12 E	<b>Repas de fin d'année</b>
<b>Pâtes</b> 1 E	<b>Brandade de poisson</b> 1 7 S F	<b>Volaille à l'aigre douce</b> E	<b>Lasagnes épinards et chèvre</b> 1 7 F E S	
<b>à la bolognaise</b> S	<b>Salade verte</b> 10 12 F	<b>Tian de légumes</b> F	<b>Salade verte</b> 10 12 F	
<b>Saint Paulin</b> 7 F	<b>Tomme blanche</b> 7 F	<b>Edam</b> 7 F	<b>Camembert</b> 7 F	
<b>Salade de fruits frais</b> F	<b>Yaourt</b> 7 F	<b>Fromage blanc</b> 7 F	<b>Pêche</b> 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        |





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

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


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		Fromage F 7
	Fruit de saison F	Salade de fruits frais F	Glace S 7	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<sup>er</sup> août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
<b>Salade de riz au thon</b> FE 1 4 10 12	<b>Tomates à l'échalote</b> F 10 12	<b>Melon</b> F	<b>Betteraves vinaigrette</b> F 10 12	<b>Salade mêlée, noix et emmental</b> F 7 8 10 12
<b>Poulet grillé</b> F	<b>Pavé de poisson au basilic</b> S 4	<b>Steak haché</b> S	<b>Couscous végétarien (pois chiches et légumes)</b> FE	<b>Rôti de porc</b> F
<b>Courgettes sautées</b> F	<b>Tortis</b> E 1	<b>Potatoes</b> S 5	<b>Semoule</b> E 7	<b>Haricots beurre persillés</b> S
<b>Brie</b> F 7	<b>Camembert</b> F 7	<b>Saint Paulin</b> F 7	<b>Yaourt</b> F 7	<b>Fromage</b> F 7
<b>Salade de fruits frais</b> F	<b>Compote pomme-poire</b> F	<b>Fromage blanc au sucre</b> F 7	<b>Fruit de saison</b> F	<b>Tarte aux abricots</b> 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
<b>Salade de pâtes</b>  FE 1 10 12	<b>Haricots verts vinaigrette</b> S 10 12	<b>Saucisson sec cornichon</b> F	<b>Concombre vinaigrette</b> F 10 12	Férib
<b>Chipolatas</b>  F	<b>Cordon bleu</b> S 1 6 7	<b>Colin meunière</b> S 1 4 5 F	<b>Omelette au fromage</b>  F 1 7	
<b>Carottes</b>  F	<b>Blé sauce tomate</b>  E 1	<b>Riz à l'espagnole</b>  E	<b>Ratatouille</b> F	
<b>Camembert</b> F 7	<b>Bûchette au lait de mélange</b> F 7	<b>Fromage blanc</b>  F 7	<b>Fromage</b> F 7	
<b>Yaourt aux fruits</b>  F 7	<b>Compote de fruits</b>  E	<b>Fruit de saison</b> F	<b>Moelleux au citron</b> 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
<b>Taboulé (semoule)</b>  FE 1	<b>Salade de crudités</b>  F 10 12	<b>Macédoine mayonnaise</b> S 3 10	<b>Radis beurre</b> F 7	<b>Salade verte et croûtons</b>  FE 1 10 12
 <b>Cuisse de poulet aux herbes</b>  F	<b>Filet de poisson à la bretonne</b> S 4 7	<b>Jambon</b> F	<b>Tortilla végétarienne</b> F 3	<b>Sauté de volaille</b>  F 1 3 6 7 9 10
<b>Petits pois</b> S	<b>Pommes de terre vapeur</b>  F	<b>Ratatouille</b> F	<b>Haricots verts</b>  S	<b>Coquillettes</b>  E 1
<b>Fromage</b> F	<b>Camembert</b> F 7	<b>Brie</b> F 7	<b>Tomme</b>  F 7	<b>Fromage</b> F 7
<b>Yaourt</b>  F	<b>Fruit de saison</b> F	<b>Tarte aux pommes</b> F S 1 3 6 7 8	<b>Crème dessert au chocolat au lait BIO</b>  F	<b>Fruit de saison</b>  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        |

