

Semaine	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 06 au 10 mai	<b>Salade de riz</b> <b>Taboulé</b> <b>Cœur de merlu</b> <b>Carottes Vichy</b> <b>Edam</b> <b>Compote de fruits au choix</b>	<b>Betteraves au citron</b> <b>Céleri rémoulade</b> <b>Pâtes et lentilles</b> <b>sauce tomate</b> <b>Bleu</b> <b>Glace</b>	Férié	Férié	Fermé
	Yaourt sucré / Fruit Quatre-quarts	Fruit / Laitage Roulé à l'abricot			
du 13 au 17 mai	<b>Salade espagnole</b> * <b>Salade jurassienne</b> * <b>Steak haché</b> <b>Petits pois</b> <b>Saint Nectaire</b> <b>Banane</b> <b>Pomme</b>	<b>Salade verte aux noix</b> <b>Radis à la croque au sel</b> <b>Sauté de porc au paprika</b> <b>Frites</b> <b>Emmental</b> <b>Kiwi</b> <b>Poire</b>	<b>Salade de crudités</b> <b>Croque-monsieur</b> <b>Salade composée</b> <b>Saint Paulin</b> <b>Glace</b>	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> <b>Chou blanc mariné</b> <b>Filet de poisson frais au beurre blanc</b> <b>Haricots verts</b> <b>Bûche de chèvre</b> <b>Semoule au lait au caramel</b> <b>Semoule au lait à la vanille</b>	<b>Chou rouge aux pommes</b> <b>Salade de crudités</b> <b>Omelette à la ciboulette</b> <b>Epinards béchamel</b> <b>Fromage</b> <b>Flan pâtissier au chocolat</b> <b>Flan pâtissier</b>
	Compote pomme-fraise / Laitage Pain et chocolat à croquer	Fruit / Gâteau Liégeois	Fruit / Yaourt sucré Gâteau au chocolat	Banane / Laitage Pain et confiture	Banane / Laitage Pain et pâte de fruit
du 20 au 24 mai	Férié	<b>Salade de tomates</b> <b>Concombre vinaigrette</b> <b>Tarte au fromage</b> <b>Salade verte</b> <b>Brie</b> <b>Compote de fruits</b>	<b>Salade de pommes de terre</b> <b>Filet de julienne au thym</b> <b>Gratin de légumes</b> <b>Fromage à tartiner</b> <b>Salade de fruits frais</b>	<b>Repas à thème</b> <b>Festival culinaire</b>	
		Novly chocolat / Fruit Pain et chocolat à croquer	Fruit / Crème caramel Marbré	Fruit / Laitage Pain et confiture	Liégeois chocolat Fruit / Barre bretonne
du 27 au 31 mai	<b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Salade de maïs</b> <b>Boulettes de bœuf</b> <b>Carottes sautées</b> <b>Emmental</b> <b>Nectarine</b> <b>Pêche</b>	<b>Salade de pommes de terre</b> <b>Salade de riz niçoise</b> <b>Chipolatas</b> <b>Courgettes poêlées</b> <b>Mimolette</b> <b>Compote de pommes</b> <b>Compote pomme-ramboise</b>	<b>Concombre mimosa</b> <b>Pennes aux légumes</b> <b>Fromage</b> <b>Riz au lait à la vanille</b>	<b>Radis beurre</b> <b>Pastèque</b> <b>Brandade de poisson frais</b> <b>Salade verte</b> <b>Camembert</b> <b>Yaourt</b>	<b>Saucisson sec</b> <b>Mousseline de thon</b> <b>Poulet rôti</b> <b>Boulgour</b> <b>Fromage blanc</b> <b>Corbeille de fruits</b>
	Yaourt / Fruit Roulé à la fraise	Fruit / Laitage Pain et confiture	Compote de fruits Fruit / Quatre-quarts	Banane / Laitage BN chocolat	Compote pomme-vanille / Laitage Pain et fromage à tartiner



Restaurant scolaire de Montbazou

# Festival culinaire

Jeudi 23 mai 2024

Gaspacho et fêta



\*\*\*

Lasagnes du potager

Salade verte

\*\*\*

Fromage

\*\*\*

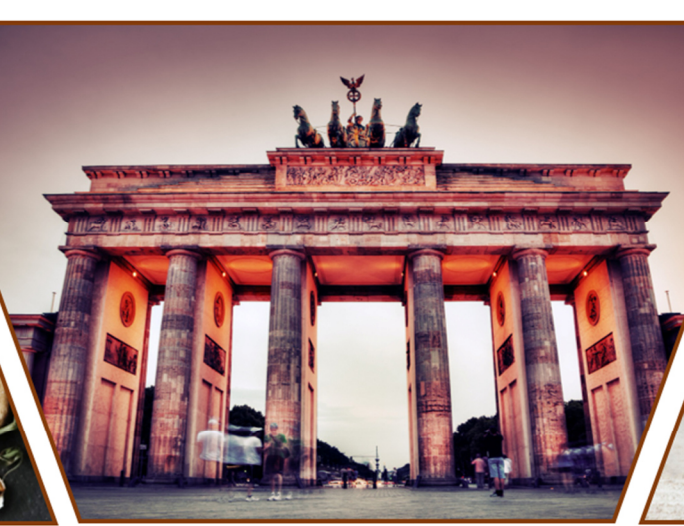
Brownies chocolat noir

et haricots rouges



Restauval

Semaine du 03 au 07 juin	<b>Lundi</b> Terrine de légumes <u>Terrine de poisson</u> Rôti de porc aux herbes de Provence Coquillettes Gouda <u>Ananas</u> Poire	<b>Mardi</b> <u>Concombre à la crème</u> Radis beurre Cordon bleu Tian de légumes Emmental Yaourt	<b>Mercredi</b> Pizza au fromage Sauté de porc <u>Courgettes sautées</u> Tomme grise Assortiment de fruits	<b>Jeudi</b> Repas à thème Euro 2024 Allemagne	<b>Vendredi – Repas végétarien</b> <u>Céleri rémoulade mimos</u> Salade verte aux noix et œuf Tomates farcies veggio (Semoule, brunoise de légumes, coriandre) Fromage blanc <u>Pêche</u> Abricots
	Crème vanille Galettes St Michel	Compote de fruits Roulé à la fraise	Yaourt Fruit / Quatre-quarts	Fruit Pain et chocolat à croquer	Compote pomme-vanille Pain et fromage à tartiner
Semaine du 10 au 14 juin	<b>Lundi</b> <u>Salade de blé à la tomate</u> Salade de pâtes aux olives Boulettes de bœuf façon kefta Brocolis Saint Paulin <u>Pastèque</u> Banane	<b>Mardi</b> Salade de crudités <u>Tomates vinaigrette</u> Escalope de volaille à la crème Purée de pommes de terre Fromage à tartiner <u>Compote de fruits au choix</u>	<b>Mercredi</b> Salade verte et maïs Paëlla (riz BIO) Camembert Pomme	<b>Jeudi – Repas végétarien</b> <u>Carottes râpées vinaigrette</u> Céleri au curry Œufs à la florentine Epinards Pont l'Évêque <u>Gâteau de riz et biscuit</u> Riz au lait au chocolat	<b>Vendredi</b> Salade de tomates et maïs <u>Melon</u> Filet de colin meunière Pâtes Mimolette <u>Fromage blanc au sucre</u> <u>Fromage blanc au miel</u>
	Crème dessert vanille Pain et fromage	Fruit BN fraise	Compote de pommes Fruit / Roulé au chocolat	Yaourt aromatisé Gâteau au chocolat	Fruit Pain et confiture
Semaine du 17 au 21 juin	<b>Lundi</b> <u>Salade de tomates</u> Salade de crudités Cuisse de poulet rôti au thym Pommes de terre vapeur Saint Paulin <u>Compote pomme-pêche</u> Compote de pommes	<b>Mardi</b> Salade de blé de la mer <u>Salade de riz</u> Longe de porc au miel Carottes sautées Fromage <u>Pêche</u> Abricots	<b>Mercredi</b> <u>Salade de crudités</u> Emincé de bœuf à la texane Ratatouille Bleu Moelleux au chocolat	<b>Jeudi</b> <u>Salade de haricots verts</u> <u>Betteraves vinaigrette</u> Fricassée de volaille à la forestière Lentilles Fromage blanc <u>Nectarine</u> Poire	<b>Vendredi – Repas végétarien</b> <u>Concombre mimos</u> Salade verte, croûtons et œuf Gratin de pâtes aux légumes Brie Glace
	Fruit Pain et confiture	Fromage blanc Gâteau à la fraise	Novly chocolat Fruit / BN vanille	Compote de fruits Pain et fromage à tartiner	Fruit Gâteau
Semaine du 24 au 28 juin	<b>Lundi</b> <u>Rillettes de poisson</u> Chiffonnade de salade au surimi Spaghettis à la carbonara Tomme noire <u>Melon</u> Pastèque Yaourt sucré Quatre quarts	<b>Mardi – Repas végétarien</b> <u>Carottes râpées vinaigrette</u> Tomates à l'échalote Omelette espagnole <u>Courgettes gratinées</u> Camembert <u>Roulé à la confiture</u> Fondant aux pommes Fruit Pain et confiture	<b>Mercredi</b> <u>Salade verte au thon</u> Hachis Parmentier Sainte Maure de Touraine Crème dessert au chocolat <u>au lait BIO</u> Liégeois vanille Fruit / Barre bretonne	<b>Jeudi</b> <u>Saucisson sec</u> Houmous Poisson frais sauce crevettes <u>Haricots verts</u> Yaourt Maurice <u>Semoule au lait</u> Riz au lait Pain et fromage Fruit	<b>Vendredi</b> <u>Quiche au fromage</u> Pizza reine Volaille à l'aigre douce Poêlée de légumes Emmental <u>Corbeille de fruits</u> Compote pomme-vanille Roulé à l'abricot



Restaurant scolaire de Montbazon  
Euro 2024 - Allemagne

Jeudi 06 juin 2024

Kartoffelsalat  
(salade de **pommes de terre**)



\*\*\*

Curry wurst  
(saucisse sauce tomate et curry)

Poêlée de légumes

\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Apfelkuchen (gâteau aux **pommes**)



Restauval

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 1<sup>er</sup> au 05 juillet</b>	<b>Taboulé</b> <b>Salade de pommes de terre</b> Œufs à la florentine Epinards Fromage <b>Yaourt</b>	<b>Macédoine vinaigrette</b> <b>Salade de haricots verts</b> Egrené de bœuf sauce tomate <b>Pâtes</b> Pont l'Évêque Corbeille de fruits	Tomates vinaigrette Rôti de porc à la moutarde <b>Carottes</b> Camembert Compote de fruits	<b>Betteraves mimosa</b> Chou-fleur vinaigrette Dos de merlu à l'aneth Purée de légumes Cantal <b>Pêche</b> Nectarine	<b>Repas de fin d'année</b>
<b>Goûter</b>	Fruit / Laitage Pain et pâte à tartiner	Crème dessert au chocolat BN vanille / Fruit	Fruit / Yaourt sucré Marbré	Compote de fruits / Laitage Galette St Michel	Novly chocolat / Fruit Pain et confiture
<b>Semaine du 08 au 12 juillet</b>	<b>Lundi</b> Salade de riz Escalope de dinde <b>Haricots verts</b> Saint Nectaire <b>Yaourt</b>	<b>Mardi – Repas végétarien</b> Salade de <b>crudités</b> Pizza au fromage Salade verte <b>Fromage blanc</b> Corbeille de fruits	<b>Mercredi</b> <b>Concombre au fromage blanc</b> Colin aux épices Julienne de légumes <b>Emmental</b> Quatre-quarts	<b>Jeudi</b> Feuilleté au fromage Poulet grillé <b>Courgettes sautées</b> Fromage <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Vendredi</b> <b>Carpaccio de tomates</b> Chipolatas Frites Mimolette <b>Fromage blanc</b>
<b>Goûter</b>	Laitage / Fruit Gâteau	Fruit / Gâteau Laitage	Yaourt aromatisé / Fruit Pain et chocolat à croquer	Laitage / Compote de fruits Gâteau au chocolat	Compote de fruits Fruit / Pain et fromage
<b>Semaine du 15 au 19 juillet</b>	<b>Lundi</b> <b>Salade de blé</b> Poulet rôti <b>Ratatouille</b> Camembert Nectarine	<b>Mardi – Repas végétarien</b> <b>Salade de crudités</b> <b>Gratin de pâtes</b> sauce tomate Morbier Glace	<b>Mercredi</b> Pastèque Rôti de porc aux épices <b>Haricots verts</b> Fromage Riz au <b>lait</b> au chocolat	<b>Jeudi</b> <b>Repas à thème Jeux olympiques</b> 	<b>Vendredi</b> <b>Salade de lentilles</b> Filet de poisson beurre blanc <b>Carottes fondantes</b> Tomme Salade de fruits frais
<b>Goûter</b>	Compote de fruits / Laitage Marbré	Yaourt sucré / Fruit Pain et pâte à tartiner	Compote de fruits Fruit / Pain et pâte de fruits		Laitage / Compote de fruits Gâteau
<b>Semaine du 22 au 26 juillet</b>	<b>Lundi</b> Salade de <b>crudités</b> Gratin de <b>pâtes</b> au jambon blanc Tomme grise Salade de fruits frais	<b>Mardi</b> Pâté de campagne Poulet rôti aux herbes <b>Fan de courgettes</b> Camembert Crumble aux fruits	<b>Mercredi – Repas végétarien</b> Salade de <b>tomates</b> Couscous végétarien ( <b>semoule</b> et légumes) Fromage Glace	<b>Jeudi</b> Salade italienne salade verte, thon, mozzarella, basilic Cordon bleu Pommes de terre sautées Gouda <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Vendredi</b> Melon Filet de poisson sauce citron Duo de <b>légumes</b> Chèvre Semoule au lait
<b>Goûter</b>	Laitage / Compote de fruits Gâteau	Fruit / Gâteau Laitage	Yaourt aromatisé / Fruit Pain et confiture	Laitage / Fruit Gâteau au chocolat	Yaourt aromatisé / Fruit Pain et chocolat à croquer



Viandes françaises A.O.P



Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

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

Choix des maternelles soulignés Tribunaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Restaurant scolaire de Montbazon

Fin d'année scolaire  
Vendredi 05 juillet 2024

Melon jaune



\*\*\*

Hamburger



Frites

\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Glace

Restauval



Restaurant scolaire de Montbazon

Jeux olympiques 2024

Jeudi 18 juillet 2024

Salade de champions

(tomates, maïs, poivron, oignons et concombre)

\*\*\*

Pâtes des sportifs



au poulet



\*\*\*

Gouda

\*\*\*

Coupe de fruits

(banane et ananas)










Restauval







# Menus du restaurant scolaire de Montbazou

Du 29 juillet au 02 août 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 29 juillet au 02 août</i>	Pizza Escalope de volaille grillée  Julienne de légumes Tomme noire Corbeille de fruits 	Salade de crudités  Chipolatas Frites Fromage Compote de fruits 	Pastèque Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule  Camembert Crème au chocolat au lait BIO 	Salade de pâtes  Jambon blanc Courgettes  Samos Yaourt	Salade italienne (salade verte, thon, mozzarella) Filet de poisson au basilic Carottes sautées  Fromage Marbré
<i>Goûter</i>	Laitage / Fruit Gâteau	Fruit / Gâteau Laitage	Yaourt aromatisé / Fruit Pain et chocolat à croquer	Laitage / Fruit Gâteau au chocolat	Fruit / Gâteau Laitage




 Viandes françaises  A.O.P



Produit issu de l'agriculture biologique  
 La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

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