

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 05 au 09 mai	Salade de riz Taboulé Cœur de merlu Carottes Vichy Edam Corbeille de fruits Yaourt sucré / Fruit Quatre-quarts	Betteraves au citron Céleri rémoulade Pâtes et lentilles sauce tomate Bleu Glace Fruit / Laitage Roulé à l'abricot	Salade de pommes de terre Chipolatas Courgettes poêlées Fromage Compote de pommes Crème dessert vanille / Fruit Pain et fromage	Férié	Saucisson sec Mousseline de thon Poulet rôti Boulogne Fromage blanc Corbeille de fruits Compote pomme-vanille / Laitage Pain et fromage à tartiner
Semaine du 12 au 16 mai	Salade espagnole * Salade jurassienne * Steak haché Petits pois Saint Nectaire (maternelle : fromage pasteurisé) Banane Pomme Compote pomme-fraise / Laitage Pain et chocolat à croquer	Salade verte aux noix Radis à la croque au sel Sauté de porc au paprika Frites Emmental Kiwi Poire Fruit / Gâteau Liégeois	Salade de crudités Croque-monsieur Salade composée Saint Paulin Glace Fruit / Yaourt sucré Gâteau au chocolat	Carottes râpées vinaigrette Chou blanc mariné Filet de poisson frais au beurre blanc Haricots verts Bûche de chèvre Semoule au lait au caramel Semoule au lait à la vanille Banane / Laitage Pain et confiture	Repas végétarien Betteraves aux pommes Salade de crudités Omelette à la ciboulette Epinards béchamel Fromage Flan pâtissier au chocolat Flan pâtissier Banane / Laitage Pain et pâte de fruit
Semaine du 19 au 23 mai	Taboulé (semoule) Salade de pâtes aux olives Boulettes de bœuf façon kefta Brocolis Saint Paulin Pomme Banane Crème dessert vanille Pain et fromage	Salade de tomates Concombre vinaigrette Tarte au fromage Salade verte Sainte Maure de Touraine (maternelle : fromage pasteurisé) Compote de fruits Novly chocolat / Fruit Pain et chocolat à croquer	Salade de pommes de terre Filet de julienne au thym Gratin de légumes Fromage à tartiner Salade de fruits frais Fruit / Crème caramel Marbré	Repas à thème Cuisine de rue	Salade de blé Salade de pâtes Emincé de volaille aux herbes Courgettes sautées Camembert Corbeille de fruits Liégeois chocolat Fruit / Barre bretonne
Semaine du 26 au 30 mai	Salade de pâtes Taboulé Saucisse de Toulouse Carottes sautées Emmental Kiwi Ananas Yaourt / Fruit Roulé à la fraise	Repas végétarien Radis beurre Pastèque Brandade de poisson Salade verte Fromage Yaourt Banane / Laitage BN chocolat	Repas végétarien Concombre mimosa Pennes aux légumes Fromage Riz au lait à la vanille Compote de fruits Fruit / Quatre-quarts	Férié	Fermé



Restaurant scolaire de Montbazon

Cuisine de rue

Jeudi 22 mai 2025

Salade de betteraves au chèvre



Chili con carne



Riz



Fromage

Mousse au chocolat et fruits rouges

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 02 au 06 juin	Terrine de légumes Terrine de poisson Rôti de porc aux herbes de Provence Coquillettes Gouda Ananas / Poire Crème vanille / Fruit Galettes St Michel	Concombre à la crème Radis beurre Cordon bleu Tian de légumes Emmental Yaourt Compote de fruits / Laitage Roulé à la fraise	Pizza au fromage Sauté de porc Courgettes sautées Tomme grise Assortiment de fruits Yaourt Fruit / Quatre-quarts	Repas à thème Du champ à l'assiette, Consommons local !	Céleri rémoulade mimosas Salade verte aux noix et œuf Tomates farcies veggie (Semoule) brunoise de légumes, coriandre) Fromage blanc Pêche / Abricots Compote pomme-vanille / Fruit Pain et fromage à tartiner
Semaine du 09 au 13 juin	Lundi Férié 	Mardi Salade de crudités Tomates vinaigrette Escalope de volaille à la crème Purée de pommes de terre Fromage à tartiner Compote de fruits au choix Fruit / Laitage BN fraise	Mercredi Salade verte et maïs Paëlla (riz BIO) Camembert Pomme Compote de pommes Fruit / Roulé au chocolat	Jeudi – Repas végétarien Carottes râpées vinaigrette Céleri au curry Œufs à la florentine Epinards Pont l'Evêque (maternelle : fromage pasteurisé) Gâteau de riz et biscuit Riz au lait au chocolat Yaourt aromatisé / Fruit Gâteau au chocolat	Vendredi Salade de pâtes Taboulé Filet de colin meunière Courgettes sautées Mimolette Fromage blanc au sucre Fromage blanc au miel Fruit / Laitage Pain et confiture
Semaine du 16 au 20 juin	Lundi Salade de tomates Salade de crudités Cuisse de poulet rôti au thym Pommes de terre vapeur Saint Paulin Compote pomme-pêche Compote de pommes Fruit / Laitage Pain et confiture	Mardi Salade de blé de la mer Salade de riz Longe de porc au miel Carottes sautées Fromage Pêche Abricots Fromage blanc / Compote de fruits Gâteau à la fraise	Mercredi Salade de crudités Emincé de bœuf à la texane Ratatouille Bleu d'Auvergne (maternelle : fromage pasteurisé) Moelleux au chocolat Novly chocolat Fruit / BN vanille	Jeudi Salade de haricots verts Betteraves vinaigrette Fricassée de volaille à la forestière Lentilles Fromage blanc Nectarine Poire Compote de fruits/ Laitage Pain et fromage à tartiner	Vendredi – Repas végétarien Concombre mimosas Salade verte, croûtons et œuf Gratin de pâtes aux légumes Brie Glace Fruit / Laitage Gâteau
Semaine du 23 au 27 juin	Lundi Rillettes de poisson Chiffonnade de salade au surimi Spaghettis à la carbonara Tomme noire Melon Pastèque Yaourt sucré Quatre-quarts / Fruit	Mardi – Repas végétarien Carottes râpées vinaigrette Tomates à l'échalote Omelette espagnole Courgettes gratinées Camembert Roulé à la confiture Fondant aux pommes Fruit / Compote de fruits Pain et confiture	Mercredi Salade verte au thon Hachis Parmentier Sainte Maure de Touraine (maternelle : bûche de chèvre) Crème dessert au chocolat au lait BIO Liégeois vanille Fruit / Barre bretonne	Jeudi Saucisson sec Houmous Poisson frais sauce crevettes Haricots verts Yaourt Maurice Semoule au lait Riz au lait Pain et fromage Fruit / Laitage	Vendredi Quiche au fromage Pizza reine Volaille à l'aigre douce Poêlée de légumes Emmental Corbeille de fruits Compote pomme-vanille Roulé à l'abricot / Laitage



Restaurant scolaire de Montbazon

Du champ à l'assiette, consommons local !

Jeudi 05 juin 2025

Salade de crudités



Sauté de poulet au citron














Légumes de nos maraîchers

Fromage

Clafoutis aux fruits

Restauval

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 juin au 04 juillet	<p>Taboulé Salade de pommes de terre </p> <p>Œufs à la florentine</p> <p>Epinards</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt </p> 	<p>Macédoine vinaigrette Salade de haricots verts </p> <p>Egrené de bœuf sauce tomate </p> <p>Pâtes </p> <p>Pont l'Évêque (maternelle : fromage pasteurisé) </p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Rôti de porc à la moutarde </p> <p>Carottes </p> <p>Camembert</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Betteraves mimosa </p> <p>Chou-fleur vinaigrette</p> <p>Dos de merlu à l'aneth</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Gouda</p> <p>Pêche Nectarine</p> 	<p>Repas de fin d'année</p>
	<p><i>Goûter</i></p> <p>Fruit / Laitage Pain et pâte à tartiner</p>	<p>Crème dessert au chocolat BN vanille / Fruit</p>	<p>Fruit / Yaourt sucré Marbré</p>	<p>Compote de fruits / Laitage Galletes St Michel</p>	



Restaurant scolaire de Montbazon

Fin d'année scolaire
Vendredi 04 juillet 2025

Melon jaune



Hamburger



Frites

Fromage

Glace

Restauval