

Semaine	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 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 Gâteau au yaourt Crème dessert vanille / Fruit Gâteau	Saucisson sec Mousseline de thon Poulet rôti Boulgour Fromage blanc Corbeille de fruits Compote pomme-vanille / Laitage Pain et fromage	Férié
Semaine du 11 au 15 mai	Lundi – Repas végétarien Concombre à l'aneth Salade jurassienne * Lasagnes aux légumes Salade verte Saint Nectaire Banane Pomme Compote pomme-fraise / Laitage Pain et chocolat à croquer	Mardi Salade verte aux noix Radis à la croque au sel Sauté de porc au paprika Frites Emmental Kiwi Poire Fruit / Gâteau Liégeois	Mercredi Salade de crudités Croque-monsieur Salade composée Saint Paulin Glace Fruit / Yaourt sucré Gâteau au chocolat	Jeudi Férié	Vendredi Fermé
Semaine du 18 au 22 mai	Lundi Taboulé (semoule) Salade de pâtes aux olives Boulettes de bœuf façon kefta Brocolis Bleu d'Auvergne Crème dessert au choix Crème dessert vanille Pain et fromage	Mardi – Repas végétarien Salade de tomates Concombre vinaigrette Tarte au fromage Salade verte Yaourt Compote de fruits Novly chocolat / Fruit Gâteau	Mercredi Salade de pommes de terre Filet de julienne au thym Gratin de légumes Fromage à tartiner Corbeille de fruits Fruit / Crème caramel Marbré	Jeudi Repas à thème Journée de l'Europe Escale en Espagne Fruit / Laitage Galettes St Michel	Vendredi Salade de blé Salade de pâtes Emincé de volaille aux herbes Courgettes sautées Fromage Corbeille de fruits Liégeois chocolat Fruit / Barre bretonne
Semaine du 25 au 29 mai	Lundi Férié	Mardi Radis beurre Pastèque Brandade de poisson Salade verte Camembert Yaourt Banane / Laitage BN chocolat	Mercredi – Repas végétarien Concombre mimosa Pennes aux légumes Fromage Corbeille de fruits Compote de fruits Fruit / Quatre-quarts	Jeudi Carottes râpées vinaigrette Chou blanc mariné Filet de poisson au beurre blanc Haricots verts Bûche de chèvre Marbré Tarte aux pommes Banane / Laitage Pain et chocolat à croquer	Vendredi Salade de pâtes Salade de pommes de terre Saucisse de Toulouse Petits pois Emmental Kiwi Ananas Yaourt / Fruit Roulé à la fraise

Viandes françaises A.O.P

* Salade jurassienne : carottes et céleri rave, tomates

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

Choix des maternelles soulignées



Journée de l'Europe : Escale en Espagne

Jeudi 21 mai 2026

Salade espagnole
(tomates, poivron, jambon)
Tortilla de légumes

Paëlla



Fromage

Churros

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 1^{er} au 05 juin	<p>Terrine de légumes <u>Terrine de poisson</u> Rôti de porc aux herbes de Provence</p> <p>Coquillettes</p> <p>Gouda Ananas / Banane</p> <p>Crème vanille / Fruit Galette St Michel</p>	<p><u>Concombre à la crème</u> Radis beurre Cordon bleu</p> <p>Tian de légumes</p> <p>Emmental Yaourt</p> <p>Compote de fruits / Laitage Roulé à la fraise</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Sauté de porc</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Fromage blanc Assortiment de fruits</p> <p>Yaourt Fruit / Quatre-quarts</p>	<p>Repas à thème Cap sur l'Amérique du Nord</p> <p>Fruit / Laitage Gâteau</p>	<p><u>Céleri rémoulade mimosas</u> Salade verte aux noix et œuf</p> <p>Tomates farcies veggie (Semoule, brunoise de légumes, coriandre)</p> <p>Emmental Pêche / Abricots</p> <p>Compote pomme-vanille / Fruit Pain et fromage</p>
Semaine du 08 au 12 juin	<p>Lundi</p> <p>Salade de crudités <u>Tomates vinaigrette</u> Escalope de volaille à la crème</p> <p>Purée de pommes de terre Fromage à tartiner</p> <p>Compote de fruits au choix</p> <p>Fruit / Laitage BN fraise</p>	<p>Mardi</p> <p><u>Betteraves aux pommes</u> <u>Salade de crudités</u></p> <p>Jambon</p> <p>Epinards béchamel Fromage</p> <p><u>Flan pâtissier au chocolat</u> Flan pâtissier</p> <p>Banane / Laitage Pain et pâte de fruit</p>	<p>Mercredi</p> <p>Salade verte et maïs</p> <p>Paëlla (riz BIO)</p> <p>Camembert Pomme</p> <p>Compote de pommes Fruit / Roulé au chocolat</p>	<p>Jeudi – Repas végétarien</p> <p><u>Carottes râpées vinaigrette</u> Céleri au curry</p> <p>Gratin de pâtes aux légumes Pont l'Evêque</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Yaourt aromatisé / Fruit Gâteau au chocolat</p>	<p>Vendredi</p> <p><u>Salade de blé</u> Taboulé</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Courgettes sautées Mimolette</p> <p><u>Fromage blanc au sucre</u> <u>Fromage blanc au miel</u></p> <p>Fruit / Laitage Pain et chocolat à croquer</p>
Semaine du 15 au 19 juin	<p>Lundi</p> <p>Salade de tomates Salade de crudités</p> <p>Cuisse de poulet rôti au thym</p> <p>Pommes de terre vapeur Saint Paulin</p> <p><u>Compote pomme-pêche</u> Compote de pommes</p> <p>Fruit / Laitage Galette St Michel</p>	<p>Mardi</p> <p>Salade de blé de la mer <u>Salade de riz</u></p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Carottes sautées Bleu d'Auvergne</p> <p>Pêche Abricots</p> <p>Fromage blanc / Compote de fruits Gâteau à la fraise</p>	<p>Mercredi</p> <p>Salade de crudités</p> <p>Boulettes de bœuf à la texane Ratatouille</p> <p>Fromage</p> <p>Moelleux au chocolat</p> <p>Novly chocolat Fruit / BN vanille</p>	<p>Jeudi</p> <p>Salade de haricots verts <u>Betteraves vinaigrette</u></p> <p>Fricassée de volaille à la forestière</p> <p>Semoule Fromage blanc</p> <p><u>Nectarine</u> Poire</p> <p>Compote de fruits / Laitage Pain et fromage</p>	<p>Vendredi – Repas végétarien</p> <p><u>Concombre mimosas</u> Salade verte, croûtons et œuf</p> <p>Chili sin carne aux haricots rouges</p> <p>Brie Glace</p> <p>Fruit / Laitage Gâteau</p>
Semaine du 22 au 26 juin	<p>Lundi</p> <p><u>Rillettes de poisson</u> Chiffonnade de salade au surimi</p> <p>Spaghettis à la carbonara</p> <p>Camembert Melon Pastèque</p> <p>Yaourt sucré Quatre-quarts / Fruit</p>	<p>Mardi – Repas végétarien</p> <p><u>Carottes râpées vinaigrette</u> Tomates à l'échalote Omelette espagnole</p> <p>Courgettes gratinées Tomme grise</p> <p><u>Roulé à la confiture</u> Fondant aux pommes</p> <p>Fruit / Compote de fruits Pain et chocolat à croquer</p>	<p>Mercredi</p> <p>Salade verte au thon</p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>Chèvre Crème dessert au chocolat au lait BIO</p> <p>Liégeois vanille Fruit / Barre bretonne</p>	<p>Jeudi</p> <p><u>Saucisson sec</u> Houmous</p> <p>Poisson frais sauce crevettes</p> <p>Haricots verts Emmental</p> <p><u>Semoule au lait</u> Riz au lait</p> <p>Pain et fromage Fruit / Laitage</p>	<p>Vendredi</p> <p><u>Salade de riz</u> Salade de blé</p> <p>Volaille à l'aigre douce Poêlée de légumes Yaourt Maurice</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote pomme-vanille Roulé à l'abricot / Laitage</p>



Cap sur l'Amérique du Nord

Jeudi 04 juin 2026

Salade coleslaw

(carottes et chou blanc râpés, mayonnaise)

Salade mexicaine

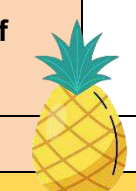
Wings de poulet sauce barbecue

Potatoes

Fromage

Donut's

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 06 au 10 juillet	Salade de riz Escalope de dinde Haricots verts Saint Nectaire Yaourt	Salade de crudités Pizza au fromage Salade verte Fromage blanc Corbeille de fruits	Concombre au fromage blanc Colin aux épices Julienne de légumes Emmental Quatre-quarts	Feuilleté au fromage Poulet grillé Courgettes sautées Fromage Corbeille de fruits	Carpaccio de tomates Chipolatas Frites Mimolette Fromage blanc
Goûter	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
	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 13 au 17 juillet	Salade de crudités Gratin de pâtes sauce tomate Pont l'Evêque Glace	Férié	Pastèque Rôti de porc aux épices Haricots verts Fromage Moelleux au chocolat	Repas à thème Animation du Chef	Salade de lentilles Filet de poisson beurre blanc Carottes fondantes Tomme Corbeille de fruits
Goûter	Yaourt sucré / Fruit BN		Compote de fruits Fruit / Pain et pâte de fruits		Laitage / Compote de fruits Gâteau
	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 20 au 24 juillet	Salade de crudités Gratin de pâtes au jambon blanc Tomme grise Corbeille de fruits	Pâté de campagne Poulet rôti aux herbes Flan de courgettes Camembert Crumble aux fruits	Salade de tomates Couscous végétarien (semoule et légumes) Bleu d'Auvergne Glace	Salade italienne salade verte, thon, mozzarella, basilic Cordon bleu Pommes de terre sautées Yaourt Corbeille de fruits	Melon Filet de poisson sauce citron Duo de légumes Chèvre Semoule au lait
Goûter	Laitage / Compote de fruits Gâteau	Fruit / Gâteau Laitage	Yaourt aromatisé / Fruit Barre bretonne	Laitage / Fruit Gâteau au chocolat	Yaourt aromatisé / Fruit Pain et chocolat à croquer





Restaurant scolaire de Montbazon

Fin d'année scolaire

Jeudi 02 juillet 2026

Melon jaune



Hamburger



Frites

Fromage

Glace

Restauval



Animation du Chef
Vos recettes qui vous rassemblent

Jeudi 16 juillet 2026

Bâtonnets croquants
des aventuriers

Brochette de poulet légumes 

Fromage











Choco-chamallow







Menus du restaurant scolaire de Montbazou

Du 27 au 31 juillet 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 27 au 31 juillet	Pizza Escalope de volaille grillée  Légumes du jour Pont l'Evêque Corbeille de fruits 	Salade de crudités Filet de poisson au basilic Carottes sautées  Emmental  Marbré	Pastèque Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule  Camembert Crème au chocolat au lait BIO 	Salade de pâtes  Jambon blanc Courgettes  Samos Yaourt	Salade de crudités  Chipolatas Frites Fromage Compote de fruits 
	Goûter 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