

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



Journée de l'Europe : Escale en Espagne

Jeudi 21 mai 2026

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

Paëlla



Fromage

Churros

Restauval

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



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



Menus du restaurant scolaire de Montbazon

Du 29 juin au 03 juillet 2026



	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 29 juin au 03 juillet	Taboulé (semoule BIO) Salade de pommes de terre Omelette Epinards Fromage Yaourt 	Macédoine vinaigrette Salade de haricots verts Egrené de bœuf sauce tomate Pâtes Pont l'Évêque Corbeille de fruits	Tomates vinaigrette Rôti de porc à la moutarde Carottes Camembert Compote de fruits	Repas de fin d'année	Pique-nique Pastèque Sandwich Chips Fruit de saison
Goûter	Fruit / Laitage Gâteau	Crème dessert au chocolat BN vanille / Fruit	Fruit / Yaourt sucré Marbré	Compote de fruits / Laitage Galette St Michel	Novly chocolat / Fruit Pain et fromage



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

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

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon



Restaurant scolaire de Montbazon

Fin d'année scolaire
Jeudi 02 juillet 2026

Melon jaune



Hamburger



Frites

Fromage

Glace

Restauval

Semaine du 06 au 10 juillet	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	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
Semaine du 13 au 17 juillet	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	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
Semaine du 20 au 24 juillet	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	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



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 Internauts - 37210 Rochecorbon

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



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.

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

Produit issu de l'agriculture biologique

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