



	Lundi	Mardi - Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 mai	Carottes râpées vinaigrette F	Salade de haricots verts AB S	Rillettes F	Salade espagnole * F	Salade de riz AB FE
	Dos de colin à l'aneth MSC S	Tarte aux pommes de terre et fromage AB F	Sauté de volaille au paprika Label Rouge F	Sauté de porc à la moutarde Label Rouge F	Rôti de bœuf à la tomate Label Rouge F
	Semoule AB E	Salade verte F	Purée de légumes FS	Gratin de légumes F	Petits pois S
	Fromage F	Fromage blanc F	Pont l'Evêque AOC F	Brie F	Fromage F
	Yaourt nature sucré E	Kiwi F	Salade de fruits frais et gâteau sec FE	Gaufre S	Fruit de saison F
	Lundi - Allemagne	Mardi	Mercredi	Jeudi - Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 09 au 13 mai	Salade de chou F	Radis beurre F	Céleri vinaigrette F	Betteraves mimosa F	Concombre à la bulgare F
	Currywurst (saucisse au curry) F	Fricassée de volaille Label Rouge F	Sauté de porc aux épices Label Rouge F	Pâtes au fromage et légumes ES	Hachis Parmentier AB FS
	Kartoffelpuffer (rösti de pomme de terre) S	Riz AB E	Gratin de chou-fleur AB FS	Salade verte F	
	Fromage F	Chèvre F	Emmental F	Yaourt F	Camembert F
	Compote de pommes, cannelle et raisin F	Cake au citron FE	Quatre-quarts FE	Pomme F	Banane F

* Salade espagnole : tomates, poivron, jambon

Poisson issu de la pêche durable Label rouge

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

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

Viandes françaises

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

Le pain est fourni par votre boulanger



Repas à thème
Allemagne



Salade de chou

☆☆☆

Currywurst

(saucisse au curry)

Kartoffelpuffer

(rösti de pomme de terre)

☆☆☆



Fromage

☆☆☆

Compote de pommes, cannelle
et raisin





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Repas végétarien
Semaine du 16 au 20 mai	Crêpe au jambon S	Crème de foie cornichon F	Salade au maïs et thon F E	Salade de crudités F	Salade verte aux noix F E
	Dos de colin au citron MSC S	Lasagnes à la bolognaise F S	Boulettes de bœuf AB S	Rôti de porc sauce aux herbes R F	Mijoté de lentilles, pommes de terre et petits pois AB F E S
	Courgettes sautées AB F	Salade verte AB F	Semoule AB E	Haricots verts AB S	Chèvre F
	Bûche de lait de mélange F	Emmental AB F	Yaourt F	Tomme F	Fruit de saison F
	Glace S	Fruit de saison F	Kiwi F	Riz au lait à la vanille F E	
Semaine du 23 au 27 mai	Lundi- Repas végétarien		Mardi – Repas à thème Corse	Mercredi	Jeudi
	Salade de tomates au persil F	Rillettes de sardines à l'huile d'olive E	Salade de blé F E		
	Quiche au fromage F	Rôti de porc aux herbes et olives R F	Escalope de volaille F		
	Salade composée F	Riz E	Haricots beurre S	Férié	Fermé
	Yaourt AB F	Tomme F	Tomme noire F		
Compote de fruits AB F	Fromage blanc à la crème de marrons F E	Pomme AB F			
Semaine du 30 mai au 03 juin	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Repas végétarien
	Courgettes râpées AB F	Salade de tomates F	Pizza du Chef F S	Concombre à la crème de ciboulette F	Melon F
	Pilons de poulet rôti aux herbes AB F	Dos de poisson aux herbes MSC S	Jambon grillé F	Pâtes à la bolognaise AB F E S	Œufs durs F
	Pommes de terre vapeur F	Riz AB E	Flan de légumes F	Salade verte F	Ratatouille F
	Mimolette F	Brie F	Chèvre F	Emmental F	Camembert AB F
	Yaourt nature sucré F	Mousse au chocolat F	Banane F	Fruit de saison F	Gâteau au yaourt F E

Le pain est fourni par votre boulanger



Poisson issu de la pêche durable



Label rouge



La viande de bœuf servie sur nos restaurants 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



Viandes françaises



Rillettes de sardines à l'huile d'olive

☆☆☆



Rôti de porc aux herbes et olives

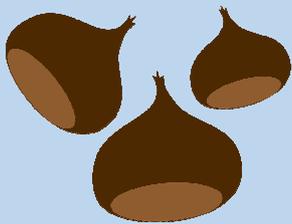


Riz 

☆☆☆

Tomme

☆☆☆



*Fromage blanc
à la crème de marrons*



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Repas végétarien
Semaine du 06 au 10 juin	Férié	Rillettes de poisson Sauté de porc aux herbes de Provence Frites Yaourt Nectarine	Salade de crudités (carottes et céleri) Filet de colin meunière Courgettes sautées Gouda Semoule au lait au caramel	Pastèque Cuisse de poulet rôti Haricots verts Fromage Cake au chocolat	Radis beurre Couscous végétarien (légumes et pois chiches) Semoule Brie Ananas
Semaine du 13 au 17 juin	Lundi	Mardi - Repas végétarien	Mercredi	Jeudi - Egypte	Vendredi
	Melon Brandade de poisson Salade verte Pont l'Evêque Petit pot de glace	Carottes râpées vinaigrette Œufs à la florentine Epinards Camembert Tarte aux fruits (selon arrivage)	Salade de riz Emincé de bœuf aux champignons Tomates provençales Emmental Pêche	Salade de tomates et concombre à la vinaigrette au miel Tajine de volaille Boulgour Fromage Salade d'agrumes aux épices	Tarte au fromage Rôti de porc au jus Haricots beurre Yaourt Pomme
Semaine du 20 au 24 juin	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Repas végétarien	Vendredi
	Concombre à la crème Saucisse de volaille Pâtes Tomme Mousse au chocolat	Salade de riz niçoise Rôti de bœuf Carottes braisées Cantal Prunes	Pastèque Emincé de porc à la texane Ratatouille et riz Chèvre Yaourt nature sucré	Salade de tomates et maïs Quiche courgettes et chèvre Lentilles Yaourt Compote de fruits	Saucisson à l'ail Filet de poisson aux herbes Pommes de terre vapeur Mimolette Abricots
Semaine du 27 juin au 1^{er} juillet	Lundi - Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Radis beurre Pâtes aux légumes Yaourt Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Rôti de porc Petits pois Fromage Flan pâtissier	Betteraves vinaigrette Pilons de poulet Purée de pommes de terre Fromage Pêche	Céleri à l'orange Dos de colin au citron Légumes du soleil Edam Eclair au chocolat	Salade verte au thon Boulettes de bœuf aux herbes Semoule Camembert Liégeois au chocolat

Le pain est fourni par votre boulanger

Poisson issu de la pêche durable



Label rouge



Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

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



Viandes françaises

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



Restaurant scolaire de Ligugé

Jeudi 16 juin 2022



*Repas à thème
Egypte*



*Salade de tomates et concombre
à la vinaigrette au miel*

☆☆☆

Tajine de volaille



Boulgour



☆☆☆

Fromage

☆☆☆

*Salade d'agrumes
aux épices*



	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<p><i>Semaine du 04 au 08 juillet</i></p> 	<p>Salade de haricots verts  S</p>	<p>Repas de fin d'année</p> 	<p>Salade de tomates au surimi F</p>	<p>Pique-nique</p> 	
	<p>Pâtes à la bolognaise  E S</p>		<p>Poisson à la bordelaise S</p>		
	<p>de lentilles  E</p>		<p>Riz  E</p>		
	<p>Fromage F</p>		<p> Fromage F</p>		
	<p>Fruit de saison F</p>		<p>Glace S</p>		



Viandes françaises

Label rouge



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

Le pain est fourni par votre boulanger

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

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

Restaurant scolaire de Ligugé



Mardi 05 juillet 2022

Repas de fin d'année

Melon

☆☆☆



Hamburger



Potatoes

☆☆☆

Fromage



☆☆☆

Glace



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 29 août au 02 septembre				Concombre vinaigrette F Pâtes AB E à la bolognaise AB S Fromage F Fruit de saison F	Salade de tomates F Quiche au fromage F S Salade composée F Yaourt AB F Compote de fruits AB E
Semaine du 05 au 09 septembre	Melon F Fricassée de volaille au curry AB F Carottes braisées F Tomme F Flan pâtissier S	Feuilleté au fromage S Sauté de porc au paprika R F Courgettes F Edam F Poire AB F	Salade de chou blanc F Poulet à la provençale R F Purée de légumes AB F Mimolette F Quatre-quarts F E	Jeudi – Repas végétarien Concombre au yaourt AB F Moussaka végétarienne F S Salade verte F Chèvre F Pêche F	Vendredi Saucisson à l'ail F Filet de lieu S Pâtes AB E Yaourt AB F Raisin F
Semaine du 12 au 16 septembre	Salade italienne (pâtes, tomates, thon et basilic) E F Saucisse grillée F Haricots beurre persillés S Cantal F Fromage blanc au miel F	Mardi - Repas à thème Grèce Salade grecque (tomates, concombre, fêta) F Kefta d'agneau F S Riz aux raisins E Fromage F Fromage blanc au miel F	Mercredi Tomates mozzarella F Rôti de porc F Lentilles AB E Reblochon F Fruit de saison F	Jeudi Betteraves vinaigrette AB F Hachis AB S Parmentier AB F Brie F Prunes F	Vendredi – Repas végétarien Radis beurre F Flan mimolette et emmental F Epinards au beurre S Fromage blanc F Banane F
Semaine du 19 au 23 septembre	Rillettes de thon F E Jambon sauce tomate F Pommes de terre campagnardes F Camembert F Yaourt aromatisé F	Mardi – Repas végétarien Carottes râpées mimosa F Gratin de pâtes AB E au fromage F Yaourt F Abricots au sirop E	Mercredi Macédoine de légumes S Sauté de porc au caramel F Riz AB E Comté F Pomme F	Jeudi Tomates à l'échalote F Blanquette de volaille AB F Petits pois à la française AB S Chèvre F Crème au chocolat F E	Vendredi Taboulé F E Filet de poisson à la provençale MSC S Courgettes sautées F Saint Paulin AB F Fruit de saison AB F



Repas à thème
Grèce



Salade grecque
(tomates, concombre, fêta)

☆☆☆

Kefta d'agneau

Riz aux raisins

☆☆☆

Fromage

☆☆☆

Fromage blanc
au miel

