

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 06 au 10 mai</b>	<b>Taboulé (semoule BIO)</b> <b>Cordon bleu</b> <b>Haricots beurre</b> <b>Fromage</b> <b>Yaourt</b>	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> <b>Tarte au fromage</b> <b>Salade verte</b> <b>Saint Nectaire</b> <b>Compote de fruits</b>	<b>Férié</b>	<b>Férié</b>	<b>Fermé</b>
<b>Semaine du 13 au 17 mai</b>	<b>Pastèque</b> <b>Sauté de volaille</b> <b>Petits pois</b> <b>Gouda</b> <b>Yaourt</b>	<b>Concombre vinaigrette</b> <b>Pizza aux légumes du soleil et mozzarella</b> <b>Salade verte</b> <b>Yaourt</b> <b>Fruit</b>	<b>Salade de pâtes</b> <b>Dos de poisson sauce citron</b> <b>Duo de légumes</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit</b>	<b>Repas à thème</b> <b>Festival culinaire</b>	<b>Carottes râpées au citron</b> <b>Chili con carne</b> <b>Riz</b> <b>Gouda</b> <b>Crème à la vanille au lait BIO</b>
<b>Semaine du 20 au 24 mai</b>	<b>Férié</b>	<b>Betteraves mimosa</b> <b>Spaghettis</b> <b>à la bolognaise de lentilles</b> <b>Saint Paulin</b> <b>Compote de fruits</b>	<b>Salade verte aux croûtons</b> <b>Rôti de porc à la tomate</b> <b>Flageolets</b> <b>Fromage</b> <b>Liégeois</b>	<b>Concombre à la menthe</b> <b>Fish and chips</b> <b>Fromage</b> <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Salade de riz</b> <b>Sauté de bœuf aux herbes</b> <b>Courgettes poêlées</b> <b>Pont l'Evêque</b> <b>Banane</b>
<b>Semaine du 27 au 31 mai</b>	<b>Saucisson sec</b> <b>Filet de poisson sauce beurre blanc</b> <b>Semoule</b> <b>Yaourt</b> <b>Pomme</b>	<b>Melon</b> <b>Tarte provençale</b> <b>Salade verte</b> <b>Fromage</b> <b>Flan nappé au caramel</b>	<b>Taboulé</b> <b>Steak haché de veau sauce tomate</b> <b>Haricots verts persillés</b> <b>Fromage</b> <b>Glace</b>	<b>Salade de tomates</b> <b>Escalope de dinde à la moutarde</b> <b>Carottes sautées</b> <b>Camembert</b> <b>Cake au citron</b>	<b>Salade verte et œuf</b> <b>Pâtes</b> <b>à la bolognaise</b> <b>Edam</b> <b>Corbeille de fruits</b>

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



A.O.P.



I.G.P.



Label Rouge



Produit issu de l'agriculture biologique

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 Sonzay



Festival culinaire

Jeudi 16 mai 2024

Gaspacho de betteraves  
et crème citronnée

\*\*\*

Wrap jambon et mimolette

Potatoes

\*\*\*

Fromage

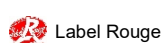
\*\*\*

Carrot cake

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 03 au 07 juin	<b>Salade de blé</b> <b>Steak haché</b> <b>Ratatouille</b> <b>Saint Paulin</b> <b>Yaourt</b>	 <b>Rillettes</b> <b>Poisson du marché sauce ciboulette</b> <b>Epinards</b> <b>Chèvre</b> <b>Gâteau au chocolat</b>	<b>Salade de tomates à l'échalote</b> <b>Cuisse de poulet basquaise</b> <b>Riz</b> <b>Fromage</b> <b>Pomme</b>	<b>Pizza au fromage</b> <b>Rôti de porc aux herbes de Provence</b> <b>Haricots verts</b> <b>Yaourt</b> <b>Salade de fruits frais</b>	<b>Œuf mimosa</b> <b>Couscous végétarien</b> <b>Tomme</b> <b>Compote de fruits</b>
	<b>Semoule au thon</b> <b>Emincé de dinde au romarin</b> <b>Petits pois</b> <b>Sainte Maure de Touraine</b> <b>Glace</b>	<b>Radis beurre</b> <b>Galette de blé noir (jambon /fromage)</b> <b>Salade verte</b> <b>Saint Nectaire</b> <b>Pêche</b>	<b>Melon</b> <b>Sauté de porc au miel</b> <b>Pâtes</b> <b>Edam</b> <b>Fromage blanc</b>	<b>Carottes râpées au citron</b> <b>Poisson meunière</b> <b>Poêlée de légumes</b> <b>Fromage</b> <b>Gâteau aux pommes</b>	<b>Salade de crudités mimosa</b> <b>Tarte aux légumes</b> <b>Fromage</b> <b>Yaourt</b>
Semaine du 17 au 21 juin	<b>Lundi – Repas végétarien</b> <b>Salade de tomates</b> <b>Chili végétarien</b> <b>(haricots rouges, maïs, tomates)</b> <b>Riz</b> <b>Fromage</b> <b>Yaourt</b>	<b>Mardi</b> <b>Repas à thème Euro 2024 Allemagne</b> 	<b>Mercredi</b> <b>Concombre vinaigrette</b> <b>Rôti de porc à la texane</b> <b>Semoule</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit au sirop</b>	<b>Jeudi</b> <b>Pizza du jour</b> <b>Poisson du marché sauce échalote</b> <b>Epinards</b> <b>Coulommiers</b> <b>Compote de fruits au choix</b>	<b>Vendredi</b> <b>Salade de crudités</b> <b>Fricassée de blanc de volaille à la forestière</b> <b>Petits pois</b> <b>Pont l'Evêque</b> <b>Mousse au chocolat</b>
	<b>Lundi – Repas végétarien</b> <b>Carottes râpées vinaigrette</b> <b>Omelette aux herbes et pommes de terre</b> <b>Salade verte</b> <b>Tomme</b> <b>Pastèque</b>	<b>Mardi</b> <b>Salade de crudités</b> <b>Lasagnes à la bolognaise</b> <b>Brie</b> <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Mercredi</b> <b>Salade verte au thon et maïs</b> <b>Jambon braisé</b> <b>Pommes de terre sautées</b> <b>Fromage</b> <b>Crème dessert</b>	<b>Jeudi</b> <b>Tomates vinaigrette</b> <b>Sauté de porc à la paysanne</b> <b>Courgettes sautées</b> <b>Sainte Maure de Touraine</b> <b>Tarte aux fruits</b>	<b>Vendredi</b> <b>Taboulé</b> <b>Dos de lieu sauce crevettes</b> <b>Carottes sautées</b> <b>Emmental</b> <b>Compote de fruits</b>

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



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



Restaurant scolaire de Sonzay  
Euro 2024 - Allemagne

Mardi 18 juin 2024

Salade de betteraves et pommes

\*\*\*

Currywurst  
(saucisse sauce curry)

Frites












\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Apfelenkuchen  
(gâteau aux pommes)

Restauval

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1 <sup>er</sup> au 05 juillet	Haricots verts vinaigrette 	Salade de lentilles 	Betteraves vinaigrette	Concombre vinaigrette	 <p><b>Repas de fin d'année</b></p> 
	Dos de colin à l'aneth	Pizza au fromage	Paupiette de veau	Pâtes 	
	Riz 	Salade verte	Purée de légumes 	à la carbonara	
	Tomme grise 	Camembert 	Fromage	Fromage blanc	
	Corbeille de fruits	Compote de fruits 	Yaourt 	Pêche	



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



A.O.P.



I.G.P.



Label Rouge



Produit issu de l'agriculture biologique

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

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