

Menus du restaurant scolaire de Châteaubernard

Du 1^{er} au 12 mai 2023

Semaine du 1 ^{er} au 05 mai	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Férié	Salade espagnole * Rôti de volaille à la normande Petits pois Edam Banane	Salade niçoise Steak haché Frites Gouda Pomme	Salade de lentilles et cœur de palmier Quiche au chèvre et épinards Salade verte Yaourt Ananas frais à la grenadine	Céleri rémoulade Thon à la provençale (tomate) Céréales gourmandes Saint Nectaire Glace à la vanille
Semaine du 08 au 12 mai	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Férié	Salade verte, tomate, pois chiches Raviolis au bœuf Cantal Kiwi	Terrine de légumes sauce au yaourt Gratin de poisson Purée de céleri et pommes de terre Camembert Salade de fruits frais	Radis à la croque au sel et beurre Œufs Chimay Carottes - quinoa Pyrénées Semoule au lait au caramel	Taboulé Rôti de porc aux petits légumes Ratatouille Carré frais Duo bananes-fruits rouges

* Salade espagnole : tomates, poivrons, jambon, blé

 Produit issu de l'agriculture biologique

RESTAIVAL - 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



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

Plat fait maison

A.O.P.

Produit local

Viandes françaises



Label rouge

Semaine du 15 au 19 mai	Lundi – Repas végétarien				Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Lundi – Repas végétarien				Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Semaine du 22 au 26 mai	Carottes râpées au citron	Parmentier de haricots rouges	Salade verte	Tomme blanche	Courgettes râpées	Rôti de volaille sauce échalote	Rillettes de porc	Escalope de volaille à la crème	Férié		Fermé	
	Yourt au miel				Haricots beurre		Piperade	Coulommiers				
					Fromage fondu		Fraises					
					Moelleux au chocolat							
	Lundi – Repas Végétarien				Mardi – Australie		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Semaine du 29 mai au 02 juin	Tomates au basilic	Couscous végétarien (pois chiches et légumes)	Semoule parfumée	Camembert	Salade australienne : carottes râpées, miettes de surimi, concombre, tomates	Filet de poulet au lait de coco et oignons	Merlu au curry	Purée de pommes de terre et brocolis	Betteraves aux échalotes	Emincé de porc au poivron	Salade de mâche et croustons	
	Poire rôtie au caramel beurre salé				Pommes de terre croustillantes		Tomme blanche	Duo pommes rhubarbes	Flageolets		Bœuf aux oignons	
					Fromage blanc et fruits rouges				Edam		Carottes	
											Emmental	
	Lundi				Mardi – Repas végétarien		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Semaine du 05 au 09 juin					Salade de lentilles et huile de noix		Carottes, riz et tomates	Saucisson sec et beurre			Melon	
	Férié				Flan aux courgettes		Rôti de porc	Tagliatelles de la mer			Cuisse de poulet rôti aux herbes	
					Bûche de lait de mélange		Légumes au curry	Fromage			Potatoes	
					Banane		Brie	Abricots			Chèvre	
							Yaourt et confiture				Pomme cuite au caramel	
Semaine du 12 au 16 juin	Lundi				Mardi		Mercredi		Jeudi – Repas végétarien		Vendredi	
	Macédoine de légumes	Rougail saucisse	Riz	Emmental	Céleri vinaigrette	Emincé de volaille au jus	Salade de betteraves à l'edam	Chou-fleur mimosa			Salade de tomates	
					Haricots verts		Colin au citron	Gratin de crozets, épinards et chèvre			Bœuf à la lyonnaise	
					Saint Paulin		Blé aux herbes	Salade verte			Gratin de courgettes et pommes de terre	
					Quatre-quarts		Comté	Mimolette			Pont l'Évêque	
Semaine du 19 au 23 juin							Pêche	Glace			Entremets à la vanille (lait BIO)	

Menus du restaurant scolaire de Châteaubernard

Du 12 au 30 juin 2023

Lundi – Repas végétarien		Mardi		Mercredi		Jeudi – Afrique du Nord		Vendredi	
Semaine du 12 au 16 juin	Melon	F	Salade de haricots blancs	E	Salade de riz de la mer	E S	Salade orientale (tomates, poivrons, pois chiches, menthe)	F	Radis beurre
	Omelette au fromage	F	Sauté de porc au miel	F	Rôti de bœuf	F	Poulet yassa (oignons et citron)	F	Brandade de poisson
	Pommes de terre rissolées	F	Gratin d'épinards	S	Salsifis	S	Riz	E	Salade verte
	Emmental	F	Yaourt au sucre roux	F	Chèvre	F	Fromage	F	Camembert
	Pruneaux au sirop	E	Abricots	F	Pastèque	F	Ananas rôti	F	Compote de pommes
Lundi		Mardi – Repas végétarien		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Semaine du 19 au 23 juin	Salade de haricots verts	S	Salade de lentilles	E	Salade de chou	F	Salade de farfalles, tomates et concombres	E	Macédoine de légumes
	Emincé de volaille à la forestière	F	Pain de polenta	E	Moussaka	F	Merlu sauce hollandaise	F	Rôti de porc
	Haricots blancs à la tomate	E	et légumes confits	F	Salade verte	F	Carottes persillées	F	Potatoes
	Mimolette	F	Yaourt	F	Vache qui rit	F	Cantal	F	Edam
	Banane	F	Pêche	F	Gâteau de semoule aux raisins	E	Entremets au caramel	F	Compote pommes-fraises
Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi – Repas végétarien		Vendredi	
Semaine du 26 au 30 juin	Rillettes de poisson	F	Pâté de campagne	F	Salade verte au thon et olives	F	Pastèque	F	Betteraves mimosa
	Pâtes à la carbonara	E	Rôti de volaille	F	Emincé de bœuf au curry	F	Œufs durs	F	Dos de colin à l'aneth
	Salade verte	F	Petits pois	S	Purée de pois cassés	F	Ratatouille gratinée	F	Pommes de terre vapeur
	Brie	F	Emmental	F	Chèvre	F	Vache qui rit	F	Edam
	Abricots	F	Nectarine	F	Yaourt aux fruits	F	Moelleux au caramel et ananas	E	Melon

Produit issu de l'agriculture biologique

RESTAVAL - 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

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

Vlandes françaises

Label rouge

Produit local

Label

A.O.P.

Menus du restaurant scolaire de Châteaubernard

Du 03 au 28 juillet 2023

Restaival

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Fin d'année	
Semaine du 03 au 07 juillet	Salade de crudités Farfalles à la bolognaise Bleu Compote de fruits	Salade mexicaine (haricots rouges, verts, maïs, poivron, tomates) Courgettes farcies au boulgour sauce tomate Gouda Yaourt	Flammekueche Sauté de bœuf à la paysanne Printanière de légumes Yaourt au sucre Salade de fruits frais	Pastèque Rôti de porc à la moutarde Epinards à la crème Brie Tarte aux pommes	Melon Sandwich club jambon fromage Chips Emmental Petit pot de glace	
	Vendredi					
	Mardi					
	Semaine du 10 au 14 juillet	Macédoine vinaigrette Pizza au fromage Salade verte Yaourt Abricots	Melon Rougail saucisse Riz Edam Poire au chocolat	Feuilleté aux épinards Sauté de porc au curry Carottes Comté Banane	Concombres au fromage blanc Lieu aux épices Ratatouille et pommes de terre vapeur Chèvre Gâteau au citron	Férié
		Vendredi				
Mardi						
Semaine du 17 au 21 juillet		Céleri aux épices Saucisse de Francfort Ecrasé de pommes de terre Brie Duo compote et fromage blanc	Salade de blé Emincé de volaille Poêlée de courgettes Fromage Nectarine	Melon Merlu à la tomate Coquillettes Cantal Glace au chocolat	Salade de lentilles mimosa Curry de carottes Riz complet Coulommiers Pastèque	Crudités variées Tomates farcies Salade verte Mimolette Riz au lait au caramel
		Vendredi				
	Mardi – Repas végétarien					
	Semaine du 24 au 28 juillet	Radis beurre Rôti de volaille Frites Pont l'Evêque Yaourt	Pastèque Kochari égyptien (pois chiches, lentilles, pâtes, riz) Salade verte Chèvre lait mélange Glace	Pêche au thon Pâtes à la bolognaise Gouda Pomme	Salade italienne * Cuisse de poulet rôti au romarin Compotée de légumes Crème anglaise Marbré	Macédoine de légumes Filet de poisson sauce citron Pommes de terre sautées Camembert Abricots
		Vendredi				
Mardi						

* Salade italienne : tomates, thon, mozzarella, basilic

Produit issu de l'agriculture biologique

RESTAIVAL - 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

Menus du restaurant scolaire de Châteaubernard

Du 31 juillet au 25 août 2023

Restauration

Semaine	Du 31 juillet au 25 août 2023				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 31 juillet au 04 août	Mousse de poisson E Emincé de dinde aux épices et champignons F Céréales gourmandes E Cantal jeune F Pêche F	Concombre et cœur de palmier F Pâtes E à la bolognaise S Tomme noire F Glace S	Salade piémontaise F Colombo de porc F Courgettes poêlées F Fromage blanc F Nectarine F	Carottes vinaigrette F Quiche estivale aux légumes S Salade verte F Camembert F Compote de pommes F	Salade de haricots rouges et maïs F Poisson braisé F Tomates provençales F Petit Cotentin F Crème dessert à la vanille F
	Salade de betteraves F Hachis Parmentier F Salade verte F Brie F Pastèque F	Salade de riz de la mer ES Emincé de volaille au curry F Brocolis persillés S Gouda F Banane F	Poireaux mimosa F Filet de poisson aux herbes S Carottes F Yaourt F Tarte aux abricots ES	Tomates à la niçoise F Lasagnes aux légumes et ricotta ES Salade verte F Emmental F Glace S	Concombre à la menthe F Rôti de porc F Purée de pommes de terre F Morbier F Duo de fruits rôtis F
	Saucisson à l'ail F Dos de colin meunière F Boulgour à l'espagnole E Pont l'Evêque F Nectarine F	Elephant F F F F F F	Salade coleslaw * F Omelette aux pommes de terre F Ratatouille F Fromage blanc F Banane F	Salade de tomates F Rôti de porc au jus F Pâtes E Yaourt F Poire au sirop E	Salade de haricots blancs F Riz complet sauté E aux légumes F Camembert F Salade de fruits frais aux épices F
	Tomates farcies à la rillette de thon F Pilons de poulet aux épices E Flageolets E Saint Paulin F Liégeois au chocolat F	Taboulé libanais E Longue de porc à la moutarde F Flan de légumes F Fromage blanc F Prunes F	Melon F Lieu à la provençale S Riz pilaf E Tomme blanche F Fromage blanc F au coulis de fruits rouges S	Concombre et œuf vinaigrette F Gratin de coquillettes E et lentilles E Bûchette de lait de mélange F Salade de fruits frais à la menthe F	Chou blanc vinaigrette F Hachis Parmentier F Salade verte F Edam F Yaourt aux fruits F

* Salade coleslaw : carottes et chou blanc, mayonnaise

Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local

Plat fait maison

RESTAURATION - ZA Chateaubernard - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon
Tribunaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Menus du restaurant scolaire de Châteaubernard Du 28 août au 1^{er} septembre 2023

Restaival

Semaine du 28 août au 1 ^{er} septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	 Salade de riz niçoise Sauté de bœuf à la tomate Carottes braisées Cantal Abricots	 Melon Filet de lieu gratiné aux moules Ratatouille Samos Gâteau au yaourt	 Salade de blé au surimi Rôti de dinde au jus Haricots beurre à la tomate Camembert Prunes	 Salade arlequin * Pâtes à la bolognaise de lentilles Salade verte Vache qui rit Compote pommes-poirs	 REPAS FIN CENTRE Pastèque Hamburger Frites Emmental Milkshake
	F E F F F F F	F S F F F F E	E F F S F F F	F E E S F F F	F E E S F F F
	 Label rouge	 Produit local	 Produit issu de l'agriculture biologique	 Produit fait maison	 Produit fait maison
	 Label rouge	 Produit local	 Produit issu de l'agriculture biologique	 Produit fait maison	 Produit fait maison
	 Label rouge	 Produit local	 Produit issu de l'agriculture biologique	 Produit fait maison	 Produit fait maison

* Salade arlequin : carottes, soja et betteraves



Viandes françaises



Produit local

Produit issu de l'agriculture biologique

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

Plat fait maison F : frais / S : surgelés / E : épicerie

A.O.P.

RESTAIVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon
Tribunaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis