

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 29 avril au 03 mai	Salade espagnole tomates, poivrons, blé	Céleri rémoulade	Férié	Salade de lentilles	Taboulé
	Rôti de volaille à la normande	Colin à la tomate		Quiche au chèvre et épinards	Rôti de porc aux petits légumes
	Petits pois	Riz		Salade verte	Ratatouille
	Edam	Camembert		Yaourt	Carré frais
	Banane	Glace à la vanille		Ananas frais	Pomme
Semaine du 06 au 10 mai	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte, tomates et pois chiches	Radis beurre	Férié	Férié	Fermé
	Raviolis au bœuf	Œufs Chimay			
	Cantal	Carottes			
	Kiwi	Pyrénées			
	Semoule au lait au caramel				



Viandes françaises



Label rouge



Produit local



A.O.P.













































Produit issu de l'agriculture biologique



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

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

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 13 au 17 mai	Carottes râpées au citron  F Parmentier de haricots rouges et pommes de terre  E F Salade verte F Tomme blanche F Yaourt  F	Rillettes de porc F Escalope de volaille à la crème  F Piperade  F Coulommiers F Banane F	Terrine de légumes sauce au yaourt F Gratin de poisson F Pâtes E Camembert  F Pomme  F	Salade de haricots verts S Chipolatas F Potatoes S Gouda F Salade de fruits F	Courgettes râpées  F Rôti de volaille sauce échalote  F Haricots beurre S Fromage fondu  F Moelleux au citron E
Semaine du 20 au 24 mai	Férié	Mardi – Repas végétarien Tomates vinaigrette F Couscous végétarien (pois chiches et légumes) E F Semoule parfumée  E Camembert  F Yaourt aux fruits  F	Mercredi Salade de maïs et jambon E F Merlu au curry F Purée de pommes de terre et brocolis F S  Tomme blanche F Compote de fruits F	Jeudi Repas à thème Festival culinaire	Vendredi Salade de mâche et croûtons F Paupiette de veau F Carottes F Emmental  F Crumble aux fruits E F
Semaine du 27 au 31 mai	Lundi – Repas végétarien Salade de blé  E Flan F aux courgettes  F Bûche de lait de mélange F Banane  F	Mardi Betteraves aux échalotes  F Emincé de porc aux herbes  F Flageolets  E Edam F Kiwi F	Mercredi Carottes, riz et tomates  F Rôti de porc  F Légumes au curry  F Brie F Yaourt  F	Jeudi Saucisson sec et beurre F Tagliatelles de la mer E S Fromage F Orange F	Vendredi Melon F Cuisse de poulet rôti aux herbes  F Pommes de terre vapeur F Chèvre F Compote de pommes  F
Semaine du 03 au 07 juin	Lundi Macédoine de légumes  S Rougail saucisse  F Riz  S Emmental  F Kiwi F	Mardi Carottes râpées vinaigrette  F Emincé de volaille au jus  F Haricots verts  S Saint Paulin F Quatre-quarts F E	Mercredi Salade de betteraves  F Colin au citron S Blé E Camembert  F Banane F	Jeudi – Repas végétarien Chou-fleur mimosa  S Gratin de pâtes, épinards et chèvre ESF Salade verte  F Mimolette F Glace S	Vendredi Salade de tomates  F Rôti de porc  F Gratin de courgettes et pommes de terre  F Edam F Entremets à la vanille (lait BIO)  F



Restaurant scolaire de Châteaubernard

Festival culinaire

Jeudi 23 mai 2024























Gaspacho

Courgettes à la carbonara

Tomme

Gâteau chocolat et patate douce

Restauval

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 10 au 14 juin	Melon F Pain de polenta et légumes confits F Emmental F Crème dessert F	Feuilleté S  Sauté de porc au miel  F Gratin d'épinards S Yaourt  F Banane F	Salade de riz de la mer  E S  Rôti de bœuf F Salsifis S Chèvre F Pastèque F	Repas à thème Euro 2024 Allemagne	Radis beurre F Lasagnes au poisson F S Salade verte F Camembert  F Fruits au sirop E
Semaine du 17 au 21 juin	Lundi Salade de haricots verts  S  Emincé de volaille à la forestière F Haricots blancs à la tomate  E Mimolette F Banane F	Mardi Salade de farfalles et tomates  E F Merlu sauce hollandaise F Carottes persillées  F Cantal F Entremets au caramel F	Mercredi Concombre vinaigrette  F  Moussaka F Salade verte F Vache qui rit  F Gâteau de semoule E F	Jeudi – Repas végétarien Salade de lentilles E Omelette au fromage  E Pâtes F Yaourt  F Nectarine selon arrivage F	Vendredi Macédoine de légumes  S Chipolatas F Potatoes S Edam  F Compote pommes-fruits rouges F S
Semaine du 24 au 28 juin	Lundi Betteraves mimosa  F Dos de colin à l'aneth S Riz  E Edam F Melon F	Mardi Pâté de campagne F  Rôti de volaille F Petits pois  S Emmental F Banane F	Mercredi Salade verte au thon et olives F E  Emincé de porc au curry F Purée de carottes F Chèvre F Yaourt aux fruits F	Jeudi – Repas végétarien Pastèque F Œufs durs  F Ratatouille gratinée F Vache qui rit  F Moelleux au caramel E	Vendredi Rillettes de poisson F Pâtes  E à la carbonara F Brie F Abricots F



Viandes françaises  Label rouge



Produit local



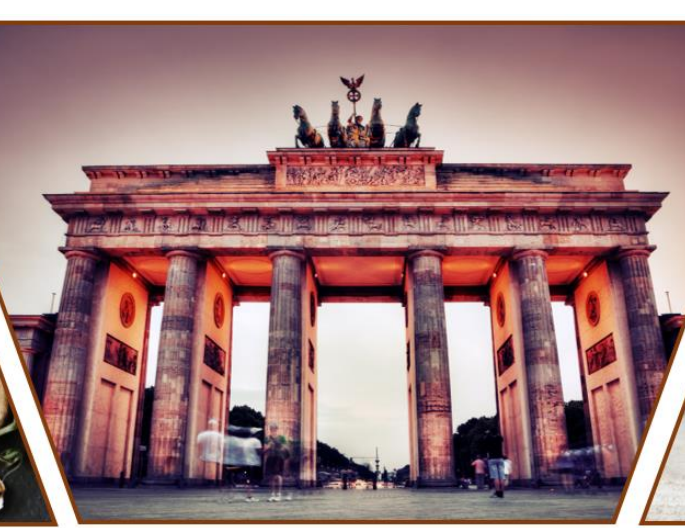
Plat fait maison
A.O.P.

 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



Restaurant scolaire de Châteaubernard
Euro 2024 - Allemagne

Jeudi 13 juin 2024

Betteraves aux pommes












































Currywurst

(saucisse avec sauce tomate au curry)

Pommes de terre

Fromage


Strudel aux pommes

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Fin d'année
Semaine du 1^{er} au 05 juillet	Salade de crudités F Farfalles  E à la bolognaise  S Bleu F Compote de fruits  F	Salade mexicaine (haricots rouges, verts, maïs, poivron, tomates) ES F Courgettes et boulgour  FE sauce tomate F Gouda F Yaourt  F	Salade de pommes de terre F Boulettes de bœuf à la paysanne S Printanière de légumes S Yaourt F Salade de fruits frais F	Pastèque F Rôti de porc à la moutarde   F Epinards à la crème  S Brie F Tarte aux pommes F	Melon F Sandwich F Chips F Emmental  F Petit pot de glace S
Semaine du 08 au 12 juillet	Macédoine vinaigrette  S Pizza au fromage FS Salade verte F Yaourt  F Abricots F	Melon F Rougail saucisse  F Riz  E Edam F Poire au chocolat E	Feuilleté aux épinards S Sauté de porc au curry   F Carottes  F Comté  F Banane  F	Concombres au fromage blanc  F Lieu aux épices S Ratatouille et pommes de terre vapeur  F Chèvre F Gâteau au citron EF	Pêche au thon E Pâtes  E à la bolognaise  S Gouda F Kiwi F
Semaine du 15 au 19 juillet	Céleri aux épices  F Saucisse de Francfort F Ecrasé de pommes de terre  F Brie F Duo compote et fromage blanc  FE	Salade de blé  E Emincé de volaille  F Poêlée de courgettes  F Fromage F Nectarine F	Melon F Merlu à la tomate S Coquillettes  E Cantal  F Glace au chocolat S	Jeudi - Repas végétarien Salade de lentilles mimosas   EF Curry de carottes  F Semoule  E Coulommiers F Pastèque F	Vendredi Crudités variées  F Tomates farcies F Riz E Mimolette  F Crème dessert au caramel F
Semaine du 22 au 26 juillet	Radis beurre F Rôti de volaille   F Frites S Camembert F Yaourt  F	Mardi – Repas végétarien Pastèque F Omelette F Petits pois S Chèvre lait mélange F Glace S	Mercredi Repas à thème Jeux olympiques	Jeudi Salade italienne F tomates, thon, mozzarella, basilic Cuisse de poulet rôti au romarin  F Compotée de légumes  F Fromage fondu F Marbré EF	Vendredi Macédoine de légumes S Filet de poisson sauce citron F Semoule  E Camembert  F Abricots F

 Produit issu de l'agriculture biologique



Viandes françaises

 Label rouge



Produit local



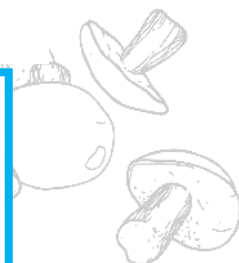
Plat fait maison

A.O.P.



Restaurant scolaire de Châteaubernard

Fin d'année scolaire
Vendredi 05 juillet 2024



Melon

Sandwich

Chips

Emmental

Petit pot de glace

Restauval





Restaurant scolaire de Châteaubernard

Jeux olympiques 2024

Jeudi 24 juillet 2024

Salade parisienne



Pâtes des sportifs au poulet

Fromage

Coupe de fruits (banane et ananas)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 29 juillet au 02 août	Mousse de poisson E Emincé de dinde aux épices F Pommes de terre sautées F Cantal jeune F Pomme F	Concombres vinaigrette F Pâtes 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 F 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
Semaine du 05 au 09 août	Salade de betteraves F Croque-Monsieur F Salade verte F Brie F Pastèque F	Repas à thème Jeux olympiques	Concombres vinaigrette F Filet de poisson aux herbes S Carottes et pois chiches F Yaourt F Abricots F	Tomates vinaigrette F Lasagnes aux légumes et mozzarella ES Salade verte F Emmental F Glace S	Salade de riz de la mer ES Emincé de volaille au curry F Brocolis persillés S Gouda F Banane F
Semaine du 12 au 16 août	Saucisson à l'ail F Dos de colin meunière F Boullgour E Edam F Nectarine F	Salade de tomates F Rôti de porc au jus F Pâtes E Yaourt F Poire au sirop E	Salade coleslaw F <small>carottes et chou blanc, mayonnaise</small> Omelette aux pommes de terre F Ratatouille F Fromage blanc F Tarte aux abricots FES	Férié	Salade de haricots blancs E Riz sauté aux légumes F Camembert F Salade de fruits frais aux épices F
Semaine du 19 au 23 août	Tomates et thon F Pilons de poulet aux épices F Flageolets E Saint Paulin F Liégeois au chocolat F	Taboulé E Longe 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 au coulis de fruits rouges S	Concombres vinaigrette F Coquillettes 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

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Viandes françaises  Label rouge

 **LOCAL** Produit local

 Plat fait maison

A.O.P.

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



Restaurant scolaire de Châteaubernard

Jeux olympiques 2024

Jeudi 06 août 2024













Salade caésar (USA)

Tortilla (Espagne)

Fromage fondu

Gâteau au chocolat
et coulis de kiwi
(Australie)

Menus du restaurant scolaire de Châteaubernard Du 26 au 30 août 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 26 au 30 août	Salade de riz niçoise  F	Melon F	Salade de blé au surimi  E	Salade arlequin * F	REPAS FIN CENTRE F
	Chipolatas F	Filet de lieu gratiné S	Rôti de dinde au jus  F	Pâtes  E	Pastèque E
	Carottes braisées  F	Gratin de courgettes  F	Haricots beurre à la tomate S	à la bolognaise de lentilles  E	Hamburger  S
	Cantal F	Fromage fondu F	Camembert F	Vache qui rit  F	Frites F
	Abricots F	Gâteau au yaourt  F	Prunes F	Compote pommes-poires  F	Emmental  F
					Milkshake E

* Salade arlequin : carottes et betteraves



Viandes françaises



Label rouge



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat fait maison

A.O.P.

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