




	Lundi	Mardi BIO	Mercredi	Jeudi BIO	Vendredi	
Semaine du 29 avril au 03 mai	Salade de lentilles Salade de haricots blancs Poisson sauce ciboulette Carottes poêlées au cumin Saint Paulin  Yaourt au choix	Salade de chou blanc Sauté de porc  Purée de pommes de terre Saint Nectaire  Fruit de saison		Betteraves vinaigrette  Rôti de bœuf  Coquillettes Yaourt Fruit de saison	Repas à thème Festival culinaire	
Semaine du 06 au 10 mai	Céleri rémoulade Champignons à la crème Omelette à la provençale Epinards béchamel Brie de Meaux  Riz au lait à la vanille Riz au lait au chocolat	Rillettes de poisson à l'aneth Rôti de porc au jus  Chou-fleur et brocolis Fromage blanc  Gâteau au yaourt Cake au chocolat		Férié		Fermé
Semaine du 13 au 17 mai	Salade verte au maïs et surimi Salade de mâche et croûtons  Escalope de volaille au paprika  Pâtes Chèvre Liégeois à la vanille caramélisée Liégeois au chocolat	Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise) Sauté de bœuf  Haricots verts  Emmental Yaourt sucré et gâteau sec		Salade de haricots verts Chipolatas Pommes de terre vapeur Camembert  Corbeille de fruits		Terrine de campagne Rillettes Filet de poisson au beurre blanc Petits pois Reblochon  Compote de pommes Compote pomme-banane


 Produit issu de l'agriculture biologique

 La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France
 Volaille de Loué et la volaille fermière


Choix des maternelles soulignées

Tous les lundis, le déjeuner végétarien est proposé aux élèves
 RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

 Viande de porc française

 Bleu blanc cœur

 A.O.P.

 Label rouge

 I.G.P.

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

Légende : Féculents – Viande, poisson et œufs – Fruits et légumes – Produits laitiers – Produits sucrés – Matières grasses

Glucides complexes

Protéines

Fibres et vitamines

Calcium

Glucides simples

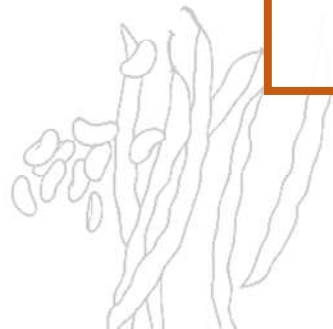
Lipides



Restaurant scolaire de Nueil les Aubiers

Festival culinaire

Vendredi 03 mai 2024



Soupe froide tomates et pastèque

Fish and chips

Sauce cocktail

Fromage

Moelleux chocolat et betteraves

Restauval

	Lundi	Mardi BIO	Mercredi	Jeudi BIO	Vendredi
Semaine du 20 au 24 mai	Férié	Carottes à la niçoise Sauté de porc à la provençale Semoule Chèvre Yaourt		Salade de riz Chipolatas Lentilles Camembert Corbeille de fruits	Saucisson sec, beurre Rillettes Waterzoi de poisson Navets glacés et carottes Cantal Banane sauce chocolat Fraises au sucre
Semaine du 27 au 31 mai	Salade de crudités Couscous merguez et boulettes Semoule et légumes Yaourt Fruit de saison	Pâté de foie Poulet rôti aux herbes Courgettes poêlées Camembert Purée de pommes et poires		Salade verte, concombre et maïs Sauté de porc aux épices Poêlée de légumes Emmental Crème au chocolat au lait BIO	Pastèque Melon Gratin de lieu à la provençale Riz Petit suisse Corbeille de fruits
Semaine du 03 au 07 juin	Salade de tomates et oeuf Salade impériale * Emincé de lapin à la moutarde Potatoes Yaourt Corbeille de fruits	Salade de crudités Escalope de dinde à la crème Coquillettes Gouda Duo banane – fraise	* Salade impériale : salade verte, carottes, pommes fruits, olives	Rillettes Sauté de poulet Haricots blancs Fromage blanc Compote pomme-abricot	Concombre à la crème Salade de champignons Colin sauce citron Carottes sautées Petit suisse Moelleux au chocolat et crème anglaise Tarte aux fraises
Semaine du 10 au 14 juin	Melon Radis beurre Carry de poisson et crevettes Pâtes Fromage Yaourt Fromage blanc	Salade de riz Steak haché Haricots verts Yaourt Corbeille de fruits		Carottes râpées vinaigrette Rôti de porc Pommes de terre vapeur Kiri Entremets à la vanille	Repas à thème Euro 2024 Allemagne

Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France
 Volaille de Loué et la volaille fermière

Choix des maternelles soulignées

Tous les lundis, le déjeuner végétarien est proposé aux élèves
 RESTAIVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon



Viande de porc française



Bleu blanc cœur



A.O.P.



Label rouge



I.G.P.

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

Légende : Féculents – Viande, poisson et œufs – Fruits et légumes – Produits laitiers – Produits sucrés – Matières grasses

Glucides complexes

Protéines

Fibres et vitamines

Calcium

Glucides simples


Lipides

	Lundi	Mardi BIO	Mercredi	Jeudi BIO	Vendredi
Semaine du 17 au 21 juin	Radis beurre Salade de haricots verts	Salade de riz		Salade de tomates	Feuilleté au fromage Feuilleté au jambon
	Filet de merlu au beurre blanc	Fricassée de volaille à la forestière		Emincé de porc aux herbes	Chili con carne
	Céréales gourmandes	Ratatouille		Quinoa	Haricots beurre
	Velouté aux fruits	Edam		Camembert	Fruit de saison
	Corbeille de fruits	Purée de pommes		Compote de pommes	Glace
Semaine du 24 au 28 juin	Terrine de poisson Rillettes de sardines	Carottes râpées vinaigrette		Salade de lentilles	Concombre à la crème
	Pâtes à la carbonara	Omelette espagnole		Boulettes de bœuf au curry	Sauté de dinde
	Yaourt	Carottes et courgettes glacées		Haricots verts	Riz pilaf
	Corbeille de fruits	Emmental		Saint Paulin	Fromage
		Gâteau au chocolat		Fraises	Glace

 produit issu de l'agriculture biologique




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


 Volaille de Loué et la volaille fermière

Choix des maternelles soulignés


Tous les lundis, le déjeuner végétarien est proposé aux élèves

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

 Viande de porc française

 Bleu blanc cœur

 A.O.P.

 Label rouge

 I.G.P.

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

Légende : Féculents – Viande, poisson et œufs – Fruits et légumes – Produits laitiers – Produits sucrés – Matières grasses

Glucides complexes

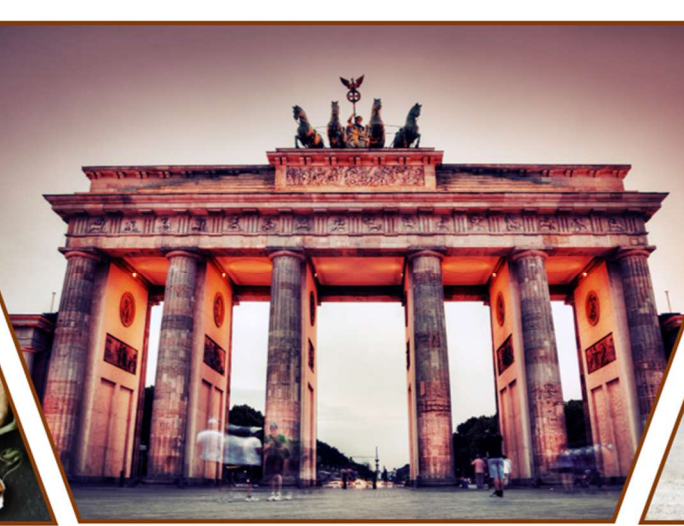
Protéines

Fibres et vitamines

Calcium

Glucides simples

Lipides



Restaurant scolaire de Nueil les Aubiers

Euro 2024 - Allemagne

Vendredi 14 juin 2024

Betteraves aux pommes

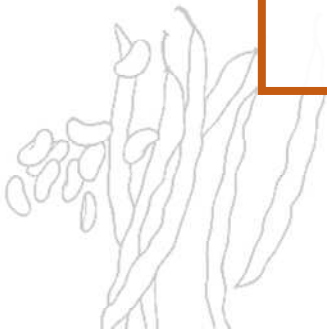
Currywurst

(saucisse avec sauce tomate
au curry)

Frites

Fromage

Sachertorte (gâteau chocolat
et confiture abricot)



	Lundi	Mardi BIO	Mercredi	Jeudi BIO	Vendredi
Semaine du 1^{er} au 05 juillet	Betteraves vinaigrette Filet de poisson sauce citron Semoule Fromage Fraises au sucre	Céleri vinaigrette Steak haché Petit pois Fromage Flan pâtissier		Pastèque Emincé de dinde au curry Purée de légumes Fromage Fruit de saison	Repas de fin d'année
Semaine du 08 au 12 juillet	Salade de pommes de terre Jambon grillé Carottes et brocolis Petit suisse Corbeille de fruits	Carottes râpées vinaigrette Dos de colin sauce citron Semoule Fromage Salade de fruits frais	Concombre vinaigrette Sauté de porc Ratatouille Fromage Gâteau au yaourt	Quiche lorraine Escalope de dinde crème de champignons Haricots verts Fromage Glace	Salade de tomates Hachis Parmentier et emmental râpé Salade verte Fromage Compote de pommes
Semaine du 15 au 19 juillet	Salade verte au thon et croûtons Rôti de veau au jus Carottes au cumin Fromage Eclair au chocolat	Tomates au basilic Emincé de volaille au curry Frites Fromage Fraises et crème pâtissière	Melon Feuilleté de la mer Salade verte Fromage Salade de fruits frais	Céleri rémoulade Tomates farcies Riz Fromage Glace	Repas à thème Jeux olympiques
Semaine du 22 au 26 juillet	Salade de concombre Jambon blanc Petits pois Petit suisse Salade de fruits frais	Pâté de campagne Poulet rôti aux herbes Aubergines à la tomate Fromage Riz au lait à la vanille	Melon Couscous boulettes-merguez Semoule et légumes couscous Fromage Crème dessert	Salade de tomates à l'échalote Emincé de bœuf à la tomate Frites Fromage Corbeille de fruits	Salade de crudités Filet de poisson sauce citron Purée de légumes Fromage Pâtisserie

Produit issu de l'agriculture biologique

Viande de porc française

Bleu blanc cœur



A.O.P.



Label rouge



I.G.P.

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

Légende : Féculents – Viande, poisson et œufs – Fruits et légumes – Produits laitiers – Produits sucrés – Matières grasses

Glucides complexes

Protéines

Fibres et vitamines

Calcium

Glucides simples

Lipides

La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France
 Volaille de Loué et la volaille fermière

Choix des maternelles soulignées

Tous les lundis, le déjeuner végétarien est proposé aux élèves
 RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes – 37210 Rochecorbon



Restaurant scolaire de Nueil les Aubiers



Fin d'année scolaire
Vendredi 05 juillet 2024

Melon

Hamburger



Frites

Fromage

Glace

Restauval



Restaurant scolaire de Nueil les Aubiers

Jeux olympiques 2024

Vendredi 19 juillet 2024



Salade parisienne

















Pâtes au poulet des sportifs




Fromage

Coupe de fruits (banane et ananas)

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 29 juillet au 02 août	Pastèque 	Œuf mimosa	Salade antiboise (riz, thon, tomates)	Concombre à la crème 	Saucisson sec
	Saucisse 	Croque-monsieur au fromage frais et pesto	Escalope de porc 	Rôti de dinde tex-mex 	Dos de colin meunière
	Pommes de terre sautées	Salade verte 	Ratatouille 	Purée de carottes 	Pâtes 
	Fromage 	Fromage blanc 	Fromage 	Fromage 	Fromage 
	Fruit de saison	Fruit de saison 	Laitage 	Pâtisserie maison	Salade de fruits frais 

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Viande de porc française

 Bleu blanc cœur

Légende : Féculents – Viande, poisson et œufs – Fruits et légumes – Produits laitiers – Produits sucrés – Matières grasses

Glucides complexes

Protéines

Fibres et vitamines

Calcium

Glucides simples

Lipides



Volaille de Loué et la volaille fermière



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

Choix des maternelles soulignés


Tous les lundis, le déjeuner végétarien est proposé aux élèves

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


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 26 au 30 août	Betteraves vinaigrette 	Céleri rémoulade 	Salade piémontaise	Sardines beurre	Concombre vinaigrette 
	Merlu sauce citron	Paupiette de veau lyonnaise	Rôti de porc à la moutarde 	Croque-monsieur	Escalope de volaille sauce tomate 
	Frites	Semoule 	Flan de courgettes 	Salade verte	Coquillettes 
	Fromage 	Fromage	Yaourt 	Fromage 	Fromage
	Glace	Mousse au chocolat	Corbeille de fruits	Salade de fruits frais	Compote pomme-fraise

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Viande de porc française

 Bleu blanc cœur
Légende : Féculents – Viande, poisson et œufs –

 A.O.P.

 Label rouge

 I.G.P.

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

Glucides complexes

Protéines

Fibres et vitamines

Calcium

Glucides simples

Lipides



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



Volaille de Loué et la volaille fermière

Choix des maternelles soulignés

Tous les lundis, le déjeuner végétarien est proposé aux élèves

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