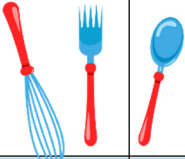
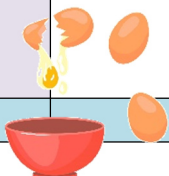


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 08 au 12 mai	Férié 	Terrine de campagne Escalope viennoise Lentilles Fromage  Compote de fruits		Concombre à la bulgare Cuisse de poulet au jus  Ratatouille Gâteau au yaourt	Pastèque Steak haché de veau  Petits pois  Yaourt nature sucré
Semaine du 15 au 19 mai	Salade de mâche et maïs Cœur de merlu à l'oseille Riz  Fromage Fruit de saison	Salade de tomates Jambon braisé  Purée de carottes  Entremets au chocolat		Férié 	Fermé
Semaine du 22 au 26 mai	Taboulé Emincé de volaille  Ratatouille Liégeois	Salade verte, maïs et tomates Pâtes à la bolognaise de lentilles Fromage Fruit de saison 		Salade verte, fromage et œuf dur Chipolatas Frites Fruit de saison	Céleri rémoulade Sauté de porc aux épices  Haricots verts et beurre Fromage Tarte fine aux pommes
Semaine du 29 mai au 02 juin	Férié 	Pâté de campagne Cœur de merlu beurre blanc Pommes de terre vapeur Petit suisse Fruit de saison		Salade de pâtes et fromage Boulettes de bœuf à la tomate  Duo carottes et céleri Compote de fruits	Salade de tomates et fêta Cuisse de poulet rôti aux herbes  Semoule  Glace 

Semaine du 05 au 09 juin	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Concombre à la bulgare Chipolatas Courgettes sautées Fruit de saison	Pâtes au maïs et surimi et dés d'emmental Sauté de bœuf au jus Carottes braisées Yaourt		Sardines beurre Longe de porc Petits pois Fromage Fruit de saison	Melon Dos de colin meunière Céréales gourmandes Fromage Moelleux au citron
Semaine du 12 au 16 juin	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Taboulé Steak haché Ratatouille Fromage blanc à la confiture	Betteraves vinaigrette Pâtes à la bolognaise Salade verte Fromage Compote de fruits		Melon Cœur de merlu sauce blanche Pommes de terre vapeur Petits suisses	Salade de crudités Rôti de porc au jus Courgettes Fromage Brownies
Semaine du 19 au 23 juin	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Pastèque Filet de poisson sauce crevettes Riz Fromage Glace	Repas à thème Été		Salade de tomates Emincé de volaille aux herbes Gratin de chou-fleur Fromage Tarte aux fraises (selon arrivage)	Concombre à la crème Pignons de poulet rôti Frites Crème à la vanille
Semaine du 26 au 30 juin	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes râpées vinaigrette Pâtes à la carbonara Salade verte Fromage Fruit de saison	Melon Quiche à la provençale Salade verte Crème à la vanille		Rillettes Poisson beurre blanc Purée de légumes Fromage Fruit de saison	Salade de crudités et fromage Boulettes de bœuf Haricots verts Moelleux au chocolat



Viandes françaises



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


 Produit issu de l'agriculture biologique

 RESTAIVAL - 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

Menus du restaurant scolaire de Chauffour Notre Dame

Du 03 au 07 juillet 2023



Semaine du 03 au 07 juillet	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de crudités Chipolatas Riz  Fromage Fruit de saison	Taboulé Escalope viennoise  Duo de légumes Yaourt aromatisé 		Carottes râpées vinaigrette Dos de colin sauce citron Céréales gourmandes  Fromage Compote de fruits	Repas de fin d'année



Viandes françaises



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



Produit issu de l'agriculture biologique

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

Restaurant scolaire de Chauffour Notre Dame

Vendredi 07 juillet 2023



Repas de fin d'année



Tomates vinaigrette

☆☆☆



Hamburger



Frites

☆☆☆



Glace

