

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 mai	Betteraves vinaigrette Escalope viennoise Frites Fromage Compote de fruits	Concombre à la bulgare Boulettes de bœuf Ratatouille Moelleux aux fruits	Salade de blé Jambon grillé Courgettes sautées Fromage Crème dessert	Salade de tomates et féta Filet de poisson Semoule Glace	Férié
Semaine du 11 au 15 mai	Œufs durs mayonnaise Dalh lentilles corail Coco curry Céréales gourmandes Fromage Fruit de saison	Repas à thème Journée de l'Europe Escale en Espagne	Salade de pâtes Chipolatas Haricots beurre Fromage Compote de fruits	Férié	Fermé
Semaine du 18 au 22 mai	Taboulé Wings de volaille Brocolis Fromage blanc à la confiture	Mardi – Repas végétarien Salade verte, maïs et tomates Pâtes à la bolognaise de lentilles Fromage Gâteau au chocolat	Carottes râpées vinaigrette Parmentier de poisson Salade verte Fromage Liégeois	Salade de crudités Steak haché de veau Tian de légumes Fruit de saison	Pastèque Sauté de porc Haricots verts Petit suisse sucré Tarte fine aux pommes
Semaine du 25 au 29 mai	Férié	Pâté de campagne Poisson meunière Carottes persillées Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Céleri rémoulade Chipolatas Frites Compote de fruits	Taboulé Emincé de volaille Ratatouille Fromage Glace	Céleri rémoulade Steak haché de veau Petits pois Yaourt aromatisé



Journée de l'Europe : Escale en Espagne
Mardi 12 mai 2026

Gaspacho tomates

Paella au poulet

Crème catalane

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 au 05 juin	Salade de crudités Quiche lorraine Salade verte Fromage blanc Coulis de fruits	Betteraves vinaigrette Lasagnes Salade verte Yaourt sucré Eclair au chocolat	Macédoine mayonnaise Wings de poulet Frites Fromage Compote de fruits	Sardines beurre Sauté de porc Petits pois Fromage Fruit de saison	Melon Filet de poisson Céréales gourmandes Fromage Moelleux au citron
Semaine du 08 au 12 juin	Concombre à la crème Chipolatas Flageolets Fromage Fruit de saison	Tomates vinaigrette Pâtes à la bolognaise Salade verte Fromage Compote de fruits	Pastèque Escalope viennoise Ratatouille Fromage Pain perdu	Melon Parmentier de poisson Salade verte Petits suisses sucré	Salade de blé Steak haché de veau Haricots verts Fromage Fruit de saison
Semaine du 15 au 19 juin	Pastèque Poisson meunière Semoule Fromage Glace	Repas à thème Coupe du monde Cap sur l'Amérique du Nord	Salade de pâtes Boulettes de bœuf Tian de légumes Fromage Compote de fruits	Concombre à la crème Jambon grillé Purée Crème dessert	Salade de tomates Emincé de volaille Crumble de chou-fleur Fromage Tarte aux fruits
Semaine du 22 au 26 juin	Betteraves vinaigrette Pâtes à la carbonara & parmesan Fruit de saison	Rillettes Filet de poisson Purée de légumes Fromage Liégeois	Salade de riz Sauté de volaille Haricots verts Moelleux au chocolat	Salade de crudités Quiche lorraine Salade verte Compote de fruits	Tomates Mozzarella Tajine de légumes et pois chiches Semoule Yaourt aromatisé



Viandes françaises



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

Produit issu de l'agriculture biologique



Cap sur l'Amérique du Nord
Jeudi 18 juin 2026

Salade coleslaw

Nuggets

Frites

Donut's

Restauval

Menus du restaurant scolaire de Chauffour Notre Dame

Du 29 juin au 03 juillet 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 29 juin au 03 juillet	Concombre à la crème	Taboulé	Radis beurre	Carottes râpées vinaigrette	Repas de fin d'année
	Chipolatas	Escalope viennoise	Quiche au fromage	Filet de poisson	
	Pommes de terre sautées	Duo de légumes	Salade verte	Epinards	
	Fromage	Yaourt aromatisé	Fromage	Fromage	
	Fraises au sucre		Clafoutis de fruits	Glace	



Produit issu de l'agriculture biologique
 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

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



Fin d'année scolaire

Vendredi 03 juillet 2026

Melon

Hamburger



Frites

Gâteau au chocolat

Restauval