



Menus du restaurant scolaire de Descartes


27 avril au 1^{er} mai 2026


Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Friand au fromage 1 7 S	Carottes râpées au citron 10 12 F	Concombre vinaigrette 10 12 F	Radis beurre 7 F	Férié
Omelette à l'espagnole 3 F	Chipolatas F	Poulet rôti F	Pavé de poisson vapeur sauce hollandaise 1 2 4 7 14 S	
Salade verte F	Courgettes poêlées F	Pâtes 1 E	Riz E	
Chèvre 7 F	Yaourt 7 F	Brie 7 F	Tomme blanche 7 F	
Banane F	Moelleux au chocolat 1 3 7 13 F E	Fruit F	Pomme F	

Légende :

BIO :  

Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

ALLERGENES *

- | | |
|-------------|----------------------|
| 1 Gluten | 8 Fruits à coque |
| 2 Crustacés | 9 Céleri |
| 3 Œufs | 10 Moutarde |
| 4 Poissons | 11 Graines de sésame |
| 5 Arachides | 12 Sulfites |
| 6 Soja | 13 Lupin |
| 7 Lait | 14 Mollusques |











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



Menus du restaurant scolaire de Descartes


04 au 08 mai 2026


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Betteraves vinaigrette 10 12 F	Céleri rémoulade  3 9 10 12 F	Carottes râpées vinaigrette 10 12 F	Salade de pâtes  1 3 10 12 FE	Férié
Raviolis gratinés 1 3 7 8 10 E	Escalope de volaille à la crème  7 F	Sauté de porc au miel  1 3 6 7 9 10  F	Clafoutis de courgettes 1 3 7 F	
Salade verte 10 12 F	Haricots beurre S	Semoule  1 E	à l'emmental 7 F	
Cantal  7 F	Yaourt F	Saint Paulin 7 F	Camembert  7 F	
Poire F	Marbré 1 3 7 FE	Fruit de saison F	Compote de fruits E	




Légende :

BIO :  

Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises   

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

ALLERGENES

1 Gluten

2 Crustacés

3 Œufs

4 Poissons

5 Arachides

6 Soja

7 Lait

8 Fruits à coque

9 Céleri

10 Moutarde

11 Graines de sésame

12 Sulfites

13 Lupin








14 Mollusques






Menus du restaurant scolaire de Descartes


11 au 15 mai 2026


Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine de légumes 10 12 E	Radis beurre 7 F	Tomates vinaigrette 10 12  F		
 Poulet rôti  F	Quiche à la provençale 1 3 6 7 8 F S	Steak haché de veau sauce brune  S		
Purée de légumes  F 7	Salade verte  F 10 12	Haricots verts persillés  S	Férié	Fermé
Camembert 7 F	Tomme blanche 7 F	Mimolette 7 F		
Glace 7 S	Kiwi F	Cake au citron 1 3 7 F E		




Légende :

BIO :  

Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises   

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

ALLERGENES *

1 Gluten

2 Crustacés

3 Œufs

4 Poissons

5 Arachides

6 Soja

7 Lait

8 Fruits à coque

9 Céleri

10 Moutarde

11 Graines de sésame

12 Sulfites

13 Lupin

14 Mollusques

Plat uniquement servi aux élémentaires

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






Menus du restaurant scolaire de Descartes


18 au 22 mai 2026


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Rillettes cornichon F	Salade de tomates et maïs 10 12 F	Salade verte aux croûtons 1 10 12 F	Betteraves mimosa 3 10 12 F	Concombre à la crème 7 10 12 FE
Dos de merlu au citron 4 7 F S	Galette de blé noir Jambon fromage 1 3 7 F E	Emincé de volaille au jus F	Spaghettis à la bolognaise de lentilles 1 F E	Rôti de porc à la tomate F
Purée de carottes 7 F	Salade verte 10 12 F	Semoule 1 E		Flageolets E
Chèvre 7 F	Brie 1 F	Fromage 7 F	Saint Paulin 7 F	Tomme 7 F
Pomme F	Cocktail de fruits E	Compote de fruits F	Gâteau de semoule 1 3 7 F E	Clafoutis aux poires 1 3 7 F E




Légende :

BIO :  

Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises   

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

ALLERGENES *

1 Gluten

2 Crustacés

3 Œufs

4 Poissons

5 Arachides

6 Soja

7 Lait

8 Fruits à coque

9 Céleri

10 Moutarde

11 Graines de sésame

12 Sulfites

13 Lupin

14 Mollusques












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




Menus du restaurant scolaire de Descartes


25 au 29 mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
Férié	Tomates vinaigrette 10 12 F	Salade de pâtes  FE	Repas à thème Journée de l'Europe Escale en Espagne	Salade de lentilles  E
	Sauté de volaille à la créole  F	Sauté de porc aux herbes  F		Quiche aux légumes du soleil et mozzarella 1 3 7 F S
	Petits pois  S	Haricots verts  S		Salade verte  F
	Fromage blanc 7 F	Fromage 7 F		Gouda 7 F
Kiwi F	Gâteau au yaourt  F E	Banane  F		




Légende :


BIO :  

Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises   

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

ALLERGENES *

1 Gluten

2 Crustacés

3 Œufs

4 Poissons

5 Arachides

6 Soja

7 Lait

8 Fruits à coque

9 Céleri

10 Moutarde

11 Graines de sésame

12 Sulfités

13 Lupin

14 Mollusques



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



Journée de l'Europe : Escale en Espagne

Jeudi 28 mai 2026

Gaspacho à la tomate 1

Paëlla poulet et chorizo



Riz



Fromage 1















Crème catalane 3 1

Restauval




Menus du restaurant scolaire de Descartes


1^{er} au 05 juin 2026


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Pâté de campagne cornichon F	Taboulé (semoule)  FE 1 10 12	Tomates à l'échalote  F 10 12	Carottes râpées  F 10 12	Pizza au fromage FS 1 7
Poisson sauce ciboulette 4 S	Saucisse de Francfort F	Paëlla au poulet 2 14 F E S	Gratin de légumes 7 F	 Rôti de porc  F aux herbes de Provence
Pâtes  E	Haricots verts  S		Boulgour  E 1	Courgettes sautées  F
Chèvre 7 F	Coulommiers  F 7	Emmental  F 7	Tomme 7 F	Fromage 7 F
Pomme  F	Panna cotta aux fruits rouges 7 F S	Entremets caramel au lait BIO  F 7 E	Compote de fruits  F	Abricots F

Légende :

BIO :  


Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises



Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

ALLERGENES *

1 Gluten

2 Crustacés

3 Œufs

4 Poissons

5 Arachides

6 Soja

7 Lait

8 Fruits à coque

9 Céleri

10 Moutarde

11 Graines de sésame

12 Sulfites

13 Lupin

14 Mollusques

Plat uniquement servi aux élémentaires

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






Menus du restaurant scolaire de Descartes


08 au 12 juin 2026


Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre vinaigrette  F 10 12	Salade coleslaw (chou blanc, carottes et mayonnaise)  F 3 10 12	Taboulé (semoule BIO)  FE 1 10 12	Repas à thème Cap sur l'Amérique du Nord	Melon F
Brandade de poisson gratinée F S 4	Lasagnes aux petits légumes F E 1 7	 Emincé de dinde au romarin  F		Lieu noir gratiné F 1 4 7
Salade verte  F 10 12	Tomme blanche F 7	Petits pois  S		Poêlée de légumes F S
Fromage F 7	Yaourt  F 7	Brie F 7		Cantal F 7
Fruits au sirop E	Fruit de saison  F	Gâteau aux courgettes F E 1 3 7 8		




Légende :

BIO :  

Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises   

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

ALLERGENES *

1 Gluten

2 Crustacés

3 Œufs

4 Poissons

5 Arachides

6 Soja

7 Lait

8 Fruits à coque

9 Céleri

10 Moutarde

11 Graines de sésame

12 Sulfites

13 Lupin

14 Mollusques



RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautas - 37210 Rochecorbon

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



Cap sur l'Amérique du Nord

Jeudi 11 juin 2026

Salade de haricots verts et poivrons

10 12

Hot dog 1 3 7

Potatoes et ketchup
















Fromage 7

Apple pie 1 3 6 7 8




Menus du restaurant scolaire de Descartes


15 au 19 juin 2026


Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates vinaigrette  F 10 12	Salade de pâtes  FE 1 7 10 12	Concombre à la crème  F 7	Melon F	Pizza au fromage 1 7 FS
Dahl de lentilles F E	Boulettes de bœuf à la tomate  S	Rôti de porc à la texane  F	Haut de cuisse de poulet  F	Poisson du marché sauce beurre blanc 4 FS
Riz  E	Gratin de courgettes  F 7	Flageolets  E	Purée de pommes de terre  F 7	Epinards en gratin  S 7
Brie 7 F	Gouda 7 F	Coulommiers  F 7	Tomme  F 7	Emmental  F 7
Glace 7 S	Pastèque F	Compote de fruits  F	Mousse au chocolat 6 7 8 F	Pêche F




Légende :

BIO :  

Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises   

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

ALLERGENES *

1 Gluten

2 Crustacés

3 Œufs

4 Poissons

5 Arachides

6 Soja

7 Lait

8 Fruits à coque

9 Céleri

10 Moutarde

11 Graines de sésame

12 Sulfites

13 Lupin

14 Mollusques






Menus du restaurant scolaire de Descartes


22 au 26 juin 2026


Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri et edam 3 9 10 12 F	Concombre vinaigrette 10 12 F	Salade verte au thon et maïs 4 10 12 FE	Taboulé 1 10 12 FE	Tomates vinaigrette 10 12 F
Pâtes 1 E	Omelette aux pommes de terre 1 F	Hachis Parmentier 7 S F	Dos de lieu sauce crustacés 4 2 14 S	Sauté de porc à la paysanne 1 3 6 7 9 10 F
à la carbonara 7 F	Salade verte 10 12 F	Bûchette lait mélange 7 F	Carottes sautées 7 F	Brocolis et chou-fleur gratinés S
Cantal 7 F	Tomme grise 7 F	Gâteau de semoule au chocolat au lait BIO 1 3 7 F E	Mimolette 7 F	Fromage 7 F
Nectarine F	Banane F		Glace 7 S	Roses des sables 1 7 F E

Légende :

BIO :  


Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises



Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

ALLERGENES *

- | | |
|-------------|----------------------|
| 1 Gluten | 8 Fruits à coque |
| 2 Crustacés | 9 Céleri |
| 3 Œufs | 10 Moutarde |
| 4 Poissons | 11 Graines de sésame |
| 5 Arachides | 12 Sulfites |
| 6 Soja | 13 Lupin |
| 7 Lait | 14 Mollusques |





Menus du restaurant scolaire de Descartes

29 juin au 03 juillet 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Macédoine 10 12 E	Haricots verts vinaigrette 10 12 S	Pâté de campagne cornichon F	Salade de lentilles et tomates 10 12 E F	Repas de fin d'année
Pâtes 1 E	Brandade de poisson 1 7 S F	Volaille à l'aigre douce E	Lasagnes épinards et chèvre 1 7 F E S	
à la bolognaise S	Salade verte 10 12 F	Tian de légumes F	Salade verte 10 12 F	
Saint Paulin 7 F	Tomme blanche 7 F	Edam 7 F	Camembert 7 F	
Pêche F	Yaourt et copeaux de chocolat 7 F	Fruit de saison F	Salade de fruits frais F	

Légende :

BIO :

Label rouge

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée

Poisson frais

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises

Pêche durable

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

ALLERGENES *

- | | |
|-------------|----------------------|
| 1 Gluten | 8 Fruits à coque |
| 2 Crustacés | 9 Céleri |
| 3 Œufs | 10 Moutarde |
| 4 Poissons | 11 Graines de sésame |
| 5 Arachides | 12 Sulfites |
| 6 Soja | 13 Lupin |
| 7 Lait | 14 Mollusques |





Restaurant scolaire de Descartes

Fin d'année scolaire

Vendredi 03 juillet 2026

Melon

Kebab 1 7

Potatoes et ketchup

Fromage 7











Glace 7

Restauval




Menus du restaurant scolaire de Descartes


06 au 10 juillet 2026


Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves et pommes 3 10 12  F	Melon F	Salade de riz 10 12 EF	Radis beurre 7 F	Terrine de poisson 1 2 3 4 10 14 F
Quiche au fromage 1 3 6 7 8 S F	Colin à la basquaise 4 S F	Boulettes de bœuf S	Saucisses de porc  F	Emincé de volaille  F
Salade verte 10 12  F	Semoule  E	Courgettes sautées F	Pâtes  E	Petits pois  S
Yaourt 7  F	Camembert 7 F	Fromage  F	Fromage 7 F	Bûchette au lait de mélange 7 F
Banane F	Glace 7 S	Gâteau au yaourt 1 3 7 F E	Compote de fruits  E	Salade de fruits frais F

Légende :


BIO :  

Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés



ALLERGENES *

1 Gluten

2 Crustacés

3 Œufs

4 Poissons

5 Arachides

6 Soja

7 Lait

8 Fruits à coque

9 Céleri

10 Moutarde

11 Graines de sésame

12 Sulfites

13 Lupin

14 Mollusques

Plat uniquement servi aux élémentaires



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




Menus du restaurant scolaire de Descartes


13 au 17 juillet 2026


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Fermé	Férié	Taboulé FE	Salade verte aux croûtons 1 10 12 FE	Salade strasbourgeoise 3 10 12 F
		Chipolatas F	Omelette 3 F	Escalope de volaille grillée F
		Haricots verts S	Pommes de terre sautées F	Ratatouille F
		Bûchette de chèvre 10 12 F	Mimolette 7 F	Brie 7 F
		Fruit de saison F	Salade de fruits frais F	Flan pâtissier 1 3 7 F S

Légende :

BIO :  

Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

ALLERGENES *

- | | |
|-------------|----------------------|
| 1 Gluten | 8 Fruits à coque |
| 2 Crustacés | 9 Céleri |
| 3 Œufs | 10 Moutarde |
| 4 Poissons | 11 Graines de sésame |
| 5 Arachides | 12 Sulfites |
| 6 Soja | 13 Lupin |
| 7 Lait | 14 Mollusques |



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



Menus du restaurant scolaire de Descartes

20 au 24 juillet 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Repas à thème Animation du Chef	Salade de crudités 10 12 F	Courgettes à la grecque F	Pastèque F	Salade de riz EF 4 10 12
	Emincé de porc à la tomate F 1 3 6 7 9 10	Boulettes de bœuf S	Gratin de pommes de terre au fromage F E 1 7	Filet de poisson sauce citron S 4
	Haricots verts S	Pâtes E 1	Salade verte F 10 12	Carottes Vichy F 7
	Fromage blanc F 7	Brie F 7	Tomme F 7	Fromage F 7
	Fruit de saison F	Salade de fruits frais F	Glace S 7	Marbré F E 1 3 7

Légende :

BIO :

Label rouge

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée

Poisson frais

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises

Pêche durable

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

ALLERGENES *

- | | |
|-------------|----------------------|
| 1 Gluten | 8 Fruits à coque |
| 2 Crustacés | 9 Céleri |
| 3 Œufs | 10 Moutarde |
| 4 Poissons | 11 Graines de sésame |
| 5 Arachides | 12 Sulfites |
| 6 Soja | 13 Lupin |
| 7 Lait | 14 Mollusques |















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



Menus du restaurant scolaire de Descartes


27 au 31 juillet 2026


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Salade de blé au thon  FE 1 4 10 12	Tomates à l'échalote F 10 12	Melon F	Betteraves vinaigrette  F 10 12	Salade mêlée, noix et emmental F 7 8 10 12
 Poulet grillé  F	Pavé de poisson au basilic S 4	Haché de veau S	Tortis sauce crème de poireaux et emmental  FE 1 7	 Sauté de porc  F
Courgettes sautées  F	Riz  E	Potatoes et ketchup S 5		Haricots beurre persillés S
Brie F 7	Camembert F 7	Saint Paulin F 7	Yaourt F 7	Fromage F 7
Compote pomme-poire  F	Salade de fruits frais F	Fromage blanc au sucre  F 7	Fruit de saison  F	Tarte aux abricots FES 1 3 7

Légende :

BIO :  

Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises



Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

ALLERGENES *

1 Gluten

2 Crustacés

3 Œufs

4 Poissons

5 Arachides

6 Soja

7 Lait

8 Fruits à coque

9 Céleri

10 Moutarde

11 Graines de sésame

12 Sulfites

13 Lupin

14 Mollusques





Menus du restaurant scolaire de Descartes


17 au 21 août 2026


Lundi	Mardi	Mercredi Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette F	Macédoine de légumes 3 10 12 E	Œuf mimosa 3 10 F	Salade de tomates 10 12 F	Salade de riz niçoise 4 10 12 EF
Paupiette de veau à la lyonnaise 6 7 S	Merlu sauce citron 4 S	Quiche au fromage 1 3 6 7 8 F S	Sauté de dinde F	Rôti de porc à la moutarde 10 F
Semoule 1 E	Pâtes 1 E	Salade verte 10 12 F	Haricots verts S	Gratin de courgettes 7 F
Cantal 7 F	Saint Paulin 7 F	Yaourt 7 F	Bûchette de chèvre 10 12 F	Emmental 7 F
Glace 7 S	Crème dessert 7 F	Pastèque F	Semoule au lait au chocolat 1 7 8 F E	Fruit de saison F

Légende :

BIO :  

Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

ALLERGENES *

- | | |
|-------------|----------------------|
| 1 Gluten | 8 Fruits à coque |
| 2 Crustacés | 9 Céleri |
| 3 Œufs | 10 Moutarde |
| 4 Poissons | 11 Graines de sésame |
| 5 Arachides | 12 Sulfites |
| 6 Soja | 13 Lupin |
| 7 Lait | 14 Mollusques |

















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




Menus du restaurant scolaire de Descartes


24 au 28 août 2026


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Taboulé (semoule)  FE 1	Melon F	Concombre à la crème E 3 10 12	Tomates mozzarella F 7 10 12	Salade verte et croûtons  FE 1 10 12
 Cuisse de poulet aux herbes  F	Filet de poisson à la bretonne S 4 7	Jambon F	Tortilla végétarienne F 3	Sauté de volaille  F 1 3 6 7 9 10
Carottes F	Pommes de terre vapeur  F	Ratatouille F	Salade verte  F 10 12	Coquillettes  E 1
Fromage F	Camembert  F 7	Brie F 7	Tomme  F 7	Fromage F 7
Yaourt  F	Fruit de saison F	Tarte aux pommes  F 1 3 6 7 8 S	Crème dessert au chocolat au lait BIO  F	Fruit de saison  F




Légende :

BIO :  

Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises   

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

ALLERGENES *

1 Gluten

2 Crustacés

3 Œufs

4 Poissons

5 Arachides

6 Soja

7 Lait

8 Fruits à coque

9 Céleri

10 Moutarde

11 Graines de sésame

12 Sulfites

13 Lupin

14 Mollusques

