



Menus du restaurant scolaire de Descartes

07 au 11 juillet 2025

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



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

14 au 18 juillet 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Férié	Salade strasbourgeoise 3 10 12 F	Carpaccio de tomates 10 12 F	Salade verte aux croûtons 1 10 12 FE	Concombre à la bulgare 7 F
	Escalope de volaille grillée F	Longe de porc à la diable F	Omelette 3 F	Filet de lieu à la tomate 4 F S
	Ratatouille F	Haricots verts S	Pommes de terre sautées F	Riz E
	Yaourt 7 F	Bûchette de chèvre 10 12 F	Mimolette 7 F	Brie 7 F
	Nectarine F	Semoule au lait au chocolat 1 7 8 F E	Fruit de saison 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

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

21 au 25 juillet 2025

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



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 Descartes

Safari culinaire

Lundi 21 juillet 2025

Salade méchouia (tomates, poivrons, fêta)

7 10 12

Tajine de poulet aux fruits secs

8

Semoule et légumes tajine

1

Fromage

7

Rocher à la noix de coco

3





Menus du restaurant scolaire de Descartes

28 juillet au 1^{er} août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Salade de riz 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	Steak haché  S	Couscous végétarien (pois chiches et légumes)  FE	 Rôti de porc  F
Courgettes sautées  F	Tortis  E 1	Potatoes S 5	Semoule  E 7	Haricots beurre persillés S
Brie F 7	Camembert F 7	Saint Paulin F 7	Yaourt F 7	Fromage F 7
Salade de fruits frais F	Compote pomme-poire  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



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

11 au 15 août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Salade de pâtes  FE 1 10 12	Haricots verts vinaigrette S 10 12	Saucisson sec cornichon F	Concombre vinaigrette F 10 12	Férié
Chipolatas  F	Cordon bleu S 1 6 7	Colin meunière S F 1 4 5	Omelette au fromage  F 1 7	
Carottes  F	Blé sauce tomate  E 1	Riz à l'espagnole  E	Ratatouille F	
Camembert F 7	Bûchette au lait de mélange F 7	Fromage blanc  F 7	Fromage F 7	
Yaourt aux fruits  F 7	Compote de fruits  E	Fruit de saison F	Moelleux au citron 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

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



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 août 2025

Lundi		Mardi Repas végétarien		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Melon	F	Œuf mimosa 	F	Salade de riz niçoise 	EF	Carpaccio de tomates 	F	Concombre vinaigrette 	F
Paupiette de veau à la lyonnaise	S	Quiche au fromage	F S	Rôti de porc à la moutarde 	F	Sauté de dinde	F	Merlu sauce citron	S
Semoule 	E	Salade verte 	F	Gratin de courgettes 	F	Haricots verts	S	Pâtes 	E
Cantal 	F	Petit suisse	F	Emmental	F	Bûchette de chèvre	F	Saint Paulin	F
Liégeois au chocolat	F	Pastèque	F	Fruit de saison	F	Semoule au lait au chocolat 	F E	Crème dessert	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



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

25 au 29 août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Taboulé (semoule)  FE 1	Salade de crudités  F 10 12	Macédoine mayonnaise S 3 10	Radis beurre F 7	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
Petits pois S	Pommes de terre vapeur  F	Ratatouille F	Haricots verts  S	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 S 1 3 6 7 8	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



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