




Menus du restaurant scolaire de Descartes


29 avril au 03 mai 2024


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Concombre vinaigrette 10 12 F	Carottes râpées au citron 10 12 F	Férial	Friand au fromage 1 7 S	Radis beurre 7 F
Pâtes 1 E	Chipolatas F		Omelette nature 3 F	Pavé de poisson frais vapeur sauce hollandaise 1 2 4 7 14 F
à la bolognaise S F	Courgettes poêlées F		Epinards 7 S	Riz E
Brie 7 F	Chèvre 7 F		Yaourt 7 F	Tomme blanche 7 F
Yaourt F	Moelleux au chocolat 1 3 7 13 F E		Salade de fruits frais 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 |






Menus du restaurant scolaire de Descartes


06 au 10 mai 2024


Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de crudités de saison  F 10 12	Salade de pâtes mimosa  FE 1 3 10 12	Férié	Férié	Fermé
Clafoutis de courgettes F 1 3 7	Escalope de volaille à la crème  F 7			
à l'emmental F 7	Haricots beurre S			
Camembert  F 7	Yaourt F 7			
Crème à la vanille au lait BIO  F 7	Quatre-quarts FE 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

13 au 17 mai 2024


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
Chou blanc mariné  10 12 F	Tomates vinaigrette F 10 12	Salade de riz  10 12 FE	Repas à thème Festival culinaire	Salade de haricots rouges et maïs  10 12 E
Brandade de poisson gratinée F 4 S	 Sauté de volaille à la créole F 7	Sauté de porc aux herbes  1 3 6 7 9 10 F		Pizza aux légumes du soleil et mozzarella F 1 7 S
Salade verte  10 12 F	Petits pois  S	Haricots verts  S		Salade verte  10 12 F
Fromage F 7	Fromage blanc F 7	Fromage F 7		Gouda F 7
Fruits au sirop E	Gâteau au yaourt  1 3 7 FE	Kiwi F		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 | 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

Festival culinaire

Jeudi 16 mai 2024

Concombre à la menthe 10 12

Courgettes à la carbonara 7

Tomme 7

Gâteau chocolat
et patate douce 13 7 8

Restauval

Menus du restaurant scolaire de Descartes

20 au 24 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Férié	Saucisson sec beurre 7 F	Salade verte au fromage 7 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	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	Semoule 1 E	Saint Paulin 7 F	Flageolets E
	Sainte Maure de Touraine 7 F	Yaourt 1 F	Crème dessert au chocolat 7 8 F E	Pont l'Evêque 7 F
	Pomme F	Compote de fruits F		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

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

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

27 au 31 mai 2024

Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre 7 F	Macédoine de légumes 10 12 S	Tomates vinaigrette 7 10 12 F	Melon F	Salade verte et œuf 3 10 12 F
Quiche à la provençale 1 3 6 7 8 F S	Poulet rôti F	Steak haché de veau sauce tomate S	Sauté de porc au miel 1 3 6 7 9 10 F	Sauté de dinde aux oignons 1 3 6 7 9 10 F
Salade verte 10 12 F	Gratin de légumes 7 F	Haricots verts persillés S	Semoule 1 E	Purée de pommes de terre 7 F
Tomme blanche 7 F	Camembert 7 F	Mimolette 7 F	Saint Paulin 7 F	Cantal 7 F
Fruit de saison F	Glace 7 S	Cake au citron 1 3 7 F E	Fromage blanc à la confiture 7 F	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

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

03 au 07 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Rillettes cornichon F	Salade de lentilles 10 12 FE	Salade de tomates à l'échalote 10 12 F	Carottes râpées 10 12 F	Pizza au fromage 1 7 FS
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 aux herbes de Provence F
Pâtes AB E	Haricots verts AB S		Boulgour 1 AB E	Courgettes sautées AB F
Chèvre 7 F	Pont l'Evêque 7 F	Emmental 7 F	Tomme 7 F	Yaourt 7 F
Pomme AB F	Yaourt 7 F	Crème caramel au lait BIO 7 F E	Compote de fruits AB 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

10 au 14 juin 2024

Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de crudités mimosa 3 10 12 F	Salade de tomates et maïs 10 12 F	Taboulé (semoule BIO) FE 1 10 12	Repas de thème Euro 2024	Carottes râpées vinaigrette F 10 12
Lasagnes végétariennes 1 7 F E	Galette de blé noir 1 3 7 F E	Emincé de dinde au romarin F		Lieu noir gratiné 1 4 7 F
Salade verte 10 12 F	Salade verte F 10 12	Petits pois S		Poêlée de légumes F S
Tomme blanche 7 F	Camembert 7 F	Bûche au lait de mélange 7 F		Cantal 7 F
Yaourt F 7	Abricots F	Entremets à la vanille au lait BIO F E 1 3 7		Gâteau aux courgettes 1 3 7 8 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

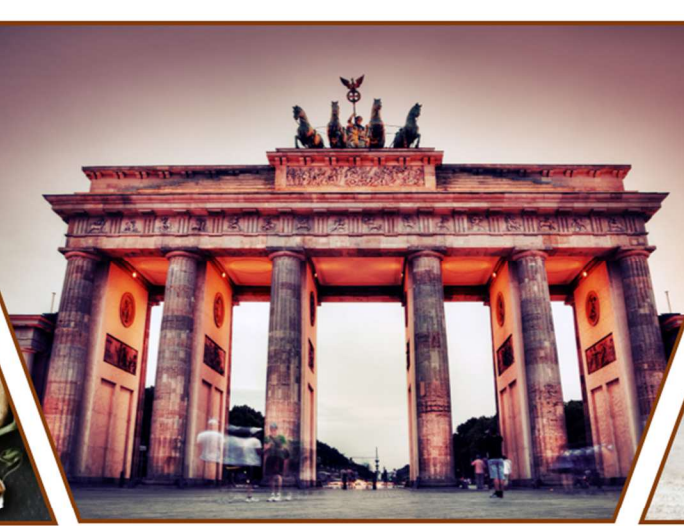
14 Mollusques

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





Restaurant scolaire de Descartes
Euro 2024 - Allemagne

Jeudi 13 juin 2024

Betteraves aux pommes 10 12

Currywurst

(saucisse avec sauce tomate au curry)

Pommes de terre

Fromage 7














Strudel aux pommes

Restauval




Menus du restaurant scolaire de Descartes

17 au 21 juin 2024


Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de tomates  10 12 F	Salade de pâtes  1 7 10 12 FE	Concombre à la crème  7 F	Melon F	Pizza au fromage 1 7 FS
Couscous végétarien (pois chiches, légumes) FE	Kefta de bœuf  S	Rôti de porc à la texane  F	Haut de cuisse de poulet  F	Poisson du marché sauce beurre blanc 4 FS
Semoule  1 E	Gratin de courgettes  7 F	Riz  E	Purée de pommes de terre  7 F	Epinards  et pommes de terre 7 S
Brie 7 F	Gouda 7 F	Coulommiers 7 F	Tomme  7 F	Emmental 7 F
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


24 au 28 juin 2024


Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et edam vinaigrette  F 10 12	Salade de crudités F 7 10 12	Salade verte au thon et maïs  FE 4 10 12	Taboulé FE 1 10 12	Tomates vinaigrette  F 10 12
Omelette aux pommes de terre  F 1	Pâtes  E 1	Hachis Parmentier  S 7	Dos de lieu sauce crevettes S 4 2 14	Sauté de porc à la paysanne  F 1 3 6 7 9 10
Salade verte  F 10 12	à la carbonara F 7		Carottes sautées  F	Julienne de légumes F
Tomme grise F 7	Cantal  F 7	Sainte Maure de Touraine  F 7	Mimolette F 7	Fromage F 7
Banane F	Nectarine F	Entremets caramel au lait BIO  FE 1 3 7	Glace S 7	Tarte aux fruits F 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


1^{er} au 05 juillet 2024


Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de lentilles  10 12 E	Haricots verts vinaigrette  10 12 S	Pâté de campagne F	Salade macédoine 10 12 E	Repas de fin d'année
Lasagnes épinards et chèvre 1 7 F E S	Brandade de poisson 1 7 S F	Volaille à l'aigre douce  E	Pâtes  1 E	
Salade verte  10 12 F	Salade verte 10 12 F	Tian de légumes F	à la bolognaise S	
Camembert  7 F	Tomme blanche 7 F	Edam 7 F	Saint Paulin 7 F	
Pêche F	Yaourt  7 F	Fromage blanc  7 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 |





Ville de
DESCARTES
une philosophie de vie

Restaurant scolaire de Descartes

Fin d'année scolaire

Vendredi 05 juillet 2024

Melon

Nuggets 1

Potatoes

Fromage 7











Glace 7

Restauval




Menus du restaurant scolaire de Descartes


08 au 12 juillet 2024


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

15 au 19 juillet 2024

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

22 au 26 juillet 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Repas à thème Jeux olympiques	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 à l'orientale S	Gratin de pommes de terre au fromage 1 7 F E	Filet de poisson sauce citron 4 S
	Petits pois S	Semoule et légumes couscous 1 E F	Tomme 7 F	Carottes Vichy 7 F
	Fromage blanc 7 F	Brie 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





Restaurant scolaire de Descartes Jeux olympiques 2024

Lundi 22 juillet 2024

Salade parisienne 10 12

Pâtes des sportifs
au poulet 1



Fromage 7















Coupe de fruits
(banane et pomme)

Restauval




Menus du restaurant scolaire de Descartes


29 juillet au 02 août 2024


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
Fruit de saison  F	Compote pomme-poire  E	Fromage blanc au sucre  F 7	Salade de fruits frais F	Tarte aux abricots FE 1 3 7 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 |





Menus du restaurant scolaire de Descartes


12 au 16 août 2024


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Salade de pâtes  FE 1 10 12	Haricots verts vinaigrette S 10 12	Férial	Concombre vinaigrette F 10 12	Saucisson sec cornichon F
Chipolatas  F	Cordon bleu S 1 6 7		Omelette au fromage  F 1 7	Colin meunière S 1 4 5 F
Carottes  F	Blé sauce tomate  E 1		Ratatouille F	Riz à l'espagnole  E
Camembert F 7	Bûchette au lait de mélange F 7		Fromage F 7	Fromage blanc  F 7
Yaourt aux fruits  F 7	Compote de fruits  E		Moelleux au citron F 1 3 7 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

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

19 au 23 août 2024

Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon F	Œuf mimosa 3 10 F	Salade de riz niçoise 4 10 12 EF	Repas à thème Jeux olympiques	Tomates vinaigrette 10 12 F
Paupiette de veau à la lyonnaise 6 7 S	Quiche au fromage 1 3 6 7 8 F S	 Rôti de porc à la moutarde 10 F		Merlu sauce citron 4 S
Semoule 1 E	Salade verte 10 12 F	Gratin de courgettes 7 F		Pâtes 1 E
Cantal 7 F	Petit suisse F	Emmental 7 F		Saint Paulin 7 F
Liégeois au chocolat 7 F	Pastèque F	Fruit de saison F		Crème dessert 7 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



Restaurant scolaire de Descartes Jeux olympiques 2024

Jeudi 22 août 2024

Salade caésar (USA) 1 3 10 12

Tortilla (Espagne) 3

Fromage 7

Gâteau au chocolat,
coulis de kiwi (Australie)

1 3 7 8

Restauval

Menus du restaurant scolaire de Descartes

26 au 30 août 2024

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