



Menus du restaurant scolaire de Descartes

31 décembre au 03 janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Velouté de légumes  F 7	Carottes râpées vinaigrette  F 10 12		Betteraves vinaigrette  F 10 12	Saucisson sec cornichon F
Dos de colin sauce tomate S 4	Jambon F 12		Quiche au fromage F S 1 3 6 7 8	Rôti de dinde F 1 3 6 7 9 10
Semoule  E 1	Petits pois S	Féié	Salade verte  F 10 12	Haricots verts  S
Edam F 7	Camembert  F 7		Fromage blanc F 7	Emmental F 7
Fruit de saison F	Fruit au sirop E		Fruit de saison F	Flan pâtissier F E 1 3 6 7 8

Légende :

BIO :  

Label rouge 

A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée 

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

06 au 10 janvier 2025

Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées mimosa  F 3 10 12	Salade de riz FE 10 12	Potage Saint Germain FE (pois cassés)	Betteraves vinaigrette  F 3 10 12	Salade de pâtes FE 1 10 12
Couscous végétarien F E	Escalope de volaille S milanaise 1 5	Pâtes  E 1	Filet de lieu meunière F 1 3 4 14	 Sauté de porc F à la texane  1 3 6 7 9 10
Semoule  E 1	Petits pois S	à la bolognaise  S	Brocolis persillés S et pommes de terre F	Haricots beurre S
Emmental F 7	Fromage F 7	Bleu F 7	Gouda F 7	Tomme blanche  F 7
Ananas F	Yaourt F 7	Compote de fruits F	Galette des rois  à la frangipane 1 3 6 7 8 F S	Liégeois au chocolat F 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 janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Céleri rémoulade 3 10 12 F	Macédoine de légumes 3 10 12 E	Mesclun de salade au surimi 3 10 12 14 F	Potage de légumes F	Salade de pommes de terre F 10 12
Rougail saucisse F	Filet de colin au curry 1 2 4 7 14 S	Sauté de poulet à la tomate F 1 3 6 7 9 10	Coquillettes E 1	Steak haché de veau F
Riz E	Carottes Vichy F	Blé E 1	à la bolognaise de lentilles F E	Gratin d'épinards 7 S
Fromage blanc F 7	Emmental F 7	Coulommiers 7 F	Brie 7 F	Yaourt 7 F
Pomme F	Entremets au lait BIO F 7 E	Crème dessert au chocolat 7 F E	Salade de fruits frais 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



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 janvier 2025

Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Feuilleté au fromage 1 7 S	Taboulé 1 10 12 FE	Carottes râpées vinaigrette 10 12 F	Velouté Dubarry (chou-fleur) F	Salade verte, maïs et croûtons 1 10 12 FE
Haricots coco, carottes et navets à la tomate E F	Rôti de dinde au curry F	Coquillettes 1 E	Sauté de porc 1 3 6 7 9 10 F	Emincé de volaille 1 3 6 7 9 10 F
	Haricots beurre S	à la bolognaise F S	Riz E	Petits pois S
Yaourt 7 F	Sainte Maure de Touraine F	Fromage 7 F	Tomme grise 7 F	Camembert 7 F
Fruit de saison F	Fromage blanc au coulis de fruits rouges F S	Compote de pommes F	Liégeois F	Crumble pomme-poire 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

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 Internautas - 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 janvier 2025

Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi CHANDELEUR
Rillettes cornichon F	Macédoine de légumes mimosa S 3 10 12	Potage tomates vermicelle FE 1 3	Repas à thème Nouvel an chinois	Pâtes au surimi et emmental EF 1 7 10 12
Colin à la nantaise S 1 2 4 7 14	Quiche au fromage S 1 3 6 7 8	Cuisse de poulet F 		Sauté de bœuf à la tomate F 1 3 6 7 9 10
Gratin de brocolis et pommes de terre S 1 7	Salade verte F 10 12	Pommes noisettes S		Haricots verts S
Chèvre F 7	Yaourt F 7	Fromage blanc F 7		Mimolette F 7
Banane F 	Pomme F 	Orange F 		Crêpe au sucre ou au chocolat S 1 3 7 13

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





Ville de
DESCARTES
une philosophie de vie

Restaurant scolaire de Descartes

Nouvel an chinois

Jeudi 30 janvier 2025

Soupe chinoise 2 4 14

Sauté de volaille



au miel et épices 1 3 6 7 9 10

Riz

Fromage 7

Ananas au caramel

Restauval



Menus du restaurant scolaire de Descartes

03 au 07 février 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Blé au thon  E 3 4 10 12	Carottes râpées  F vinaigrette 10 12	Potage à la citrouille  F	Chou blanc  F et carottes mayonnaise 3 10 12	Salade verte aux noix FE 8 10 12
Chipolatas F	Sauté de porc  F aux olives 1 3 6 7 9 10	Dos de colin S 4	Gratin de pâtes F E au fromage 1 7	Emincé de volaille  F aux herbes 1 3 6 7 9 10
Purée de légumes F	Semoule  E 1	Carottes vichy F	Coulommiers F 7	Poêlée de légumes S
Camembert  F 7	Emmental F 7	Tomme blanche F 7	Yaourt F 7	Quatre-quarts F E 1 3 7 13
Fruit de saison F	Fromage blanc  F S au coulis de fruits rouges 7	Pomme 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

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

10 au 14 février 2025 – Centre de loisirs

Lundi	Mardi	Mercredi Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Saucisson sec cornichon F	Salade de crudités 10 12 F	Œuf mimosa 3 10 12 F	Taboulé 1 10 12 FE	Soupe de légumes AB F
Brandade de poisson 4 F S	Blanquette de volaille 1 3 6 7 9 10 F	Lasagnes aux légumes 1 7 F E	Steak haché sauce tomate S	Paupiette de veau aux champignons 6 7 F
Salade verte 10 12 F	Gratin de légumes 1 7 F	Salade verte F	Carottes sautées AB F	Duo chou-fleur et brocolis et pommes de terre F S
Yaourt 7 F	Edam 7 F	Bûche de chèvre 7 F	Saint Paulin 7 F	Camembert 7 F
Pomme AB F	Banane sauce chocolat 7 F	Compote de fruits AB F	Fruit de saison F	Liégeois au chocolat 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

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 février 2025 – Centre de loisirs

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Salade de crudités 10 12 F	Potage de légumes F	Salade d'endives et croûtons 1 10 12 FE	Tarte au fromage 1 3 6 7 8 S	Carottes râpées au citron F 10 12
Tajine de poulet aux épices F 1 3 6 7 9 10	Pâtes à la carbonara FE 1 7	Rôti de porc aux herbes F	Omelette moelleuse aux pommes de terre F	Filet de colin pané 1 4 S
Semoule E 1		Petits pois S	Salade verte 10 12 F	Riz E
Gouda 7 F	Carré de l'est 7 F	Fromage blanc 7 F	Camembert 7 F	Emmental 7 F
Yaourt aux fruits 7 F	Fruit de saison F	Moelleux au citron 1 3 7 13 S	Kiwi F	Compote de pommes 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 février 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Chou rouge vinaigrette 10 12 F	Potage de légumes F	Macédoine de légumes 3 10 12 S	Repas à thème Bon pour la santé Bon pour la planète !	Crudités vinaigrette 10 12 F
Omelette aux pommes de terre 3 F	Filet de poisson aux herbes 4 S	Fricassée de volaille 1 3 6 7 9 10 F		Hachis Parmentier S F
Salade verte 10 12 F	Riz E	Carottes persillées F		Salade verte 10 12 F
Yaourt 7 F	Emmental 7 F	Fromage 7 F		Morbier 7 F
Pomme F	Liégeois au chocolat 7	Clémentines F		Crème à la vanille 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

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

*Bon pour la santé,
Bon pour la planète !
Jeudi 27 février 2025*

Soupe de lentilles 7

*Risotto aux champignons 7
et épinards*

Fromage 7

*Brownies au chocolat 1 3 7 8
et haricots rouges*

Menus du restaurant scolaire de Descartes

03 au 07 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Salade western (salade mêlée, tomates, poivron, maïs et persil) FE 10 12	Salade de riz à l'italienne  FE 10 12	Salade Lapérouse (tomates, jambon, haricots verts, oignons) F 10 12	Potage de poireaux -pommes de terre  F	Betteraves vinaigrette  F 10 12
 Rôti de porc au jus  F	 Poulet rôti au jus  F	Bœuf bourguignon  F 1 3 6 7 9 10	Pâtes au fromage et sauce tomate FE	Fricassée de poisson aux épices S 4 14
Petits pois  S	Haricots persillés et choux de Bruxelles  S	Carottes  F		Boulgour  E 1
Saint Paulin F 7	Gouda F 7	Bûche au lait de mélange F 7	Yaourt F 7	Emmental F 7
Yaourt  F 7	Beignet de Mardi gras  S 1 3 6 7 8	Clafoutis aux poires F 1 3 7	Clémentines F	Compote de pommes  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

10 au 14 mars 2025

Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf mayonnaise et salade verte  F 3 10 12	Rillettes de poisson FS 3 4 12	Saucisson à l'ail F	Repas à thème Carnaval de Rio	Salade de pâtes  EF 1 10 12
Gratin de pâtes aux légumes  EF 1 7	Chipolatas F	Kefta de bœuf S		Filet de poisson frais  F 4
Pont l'Evêque F 7	Camembert  F 7	Pommes de terre vapeur  F 7		Carottes F
Pomme  F	Crème dessert FE 7	Emmental  F 7		Tomme blanche F 7
		Clémentines F		Entremets à la vanille (lait BIO)  FE 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 |



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



Restaurant scolaire de Descartes

Carnaval de Rio

Jeudi 13 mars 2025

Salade Rio de Janeiro

(carottes, maïs et ananas) 10 12

Poulet de Bahia



Riz

Fromage 7

Moelleux au chocolat et banane

1 3 7 8



Menus du restaurant scolaire de Descartes

17 au 21 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette  F 10 12	Feuilleté au fromage S 1 3 6 7 8	Céleri rémoulade  F 3 10 12	Potage de pois cassés  E	Concombre vinaigrette F 10 12
 Sauté de porc à la tomate  F 1 3 6 7 9 10	Boulettes de bœuf S 1 6 7	 Emincé de volaille aux herbes  F 1 3 6 7 9 10	Riz aux carottes, tomates et courgettes  F E	Filet de poisson sauce hollandaise S 1 2 4 7 14
Coquillettes  E 1	Petits pois S	Haricots verts  S	Pommes de terre vapeur  F	
Camembert F 7	Saint Maure de Touraine  F 7	Fromage F 7	Saint Paulin F 7	Edam F 7
Yaourt et confiture  F 7	Fruit de saison  F	Riz au lait au caramel  F E 7	Crème dessert F E 7	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 Sulfites

13 Lupin

14 Mollusques





Menus du restaurant scolaire de Descartes

24 au 28 mars 2025

Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves et edam 7 10 12 F	Haricots verts vinaigrette 10 12 F	Salade mêlée et jambon 10 12 F	Salade bretonne (petits pois, chou-fleur et carottes) 10 12 FS	Salade de riz au thon 4 10 12 FE
Couscous végétarien (pois chiches et légumes) F E	Hachis Parmentier S F	Pavé de poisson au basilic 4 S	Emincé de porc au miel 1 3 6 7 9 10 F	Poulet grillé F
Semoule 1 E	Salade verte 10 12 F	Coquillettes 1 E	Duo de légumes F	Purée de salsifis F S
Mimolette 7 F	Camembert 7 F	Montcadi 7 F	Yaourt 7 F	Brie 7 F
Fruit de saison F	Fromage blanc au sucre 7 F	Compote pomme-poire F	Gâteau au yaourt 1 3 7 13 F E	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

31 mars au 04 avril 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Radis beurre 7 F	Crêpe au fromage 1 3 6 7 S	Salade printanière 10 12	Concombre vinaigrette 10 12 F	Salade de pâtes 10 12 FE
Sauté de porc aux herbes 1 3 6 7 9 10 F	Poulet grillé aux herbes F	Steak haché S	Tarte aux épinards 3 7 F S	Filet de poisson frais sauce matelote F 1 2 4 7 14
Crumble aux légumes 1 7 F	Courgettes sautées F	Pommes de terre sautées F	Salade verte 10 12 F	Trio de légumes S
Coulommiers 7 F	Yaourt F	Tomme grise 7 F	Camembert 7 F	Mimolette 7 F
Fruit de saison F	Kiwi S	Salade de fruits frais F	Entremets (lait BIO) F 7 E	Yaourt F 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

07 au 11 avril 2025 – Centre de loisirs

Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette 10 12	Radis beurre 7	Salade de crudités 10 12	Salade de riz 10 12	Céleri rémoulade 3 10 10 12
Tarte au fromage 1 3 6 7 8	Merlu à la monégasque 1 2 4 7 14	Escalope de dinde	Chipolatas	Sauté de porc Orloff
Salade verte	Semoule	Epinards et pommes de terre	Petits pois	Purée de pommes de terre 7
Yaourt 7	Gouda 7	Fromage 7	Fromage 7	Brie 7
Fruit de saison	Ananas	Banane	Liégeois 7	Yaourt

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

14 au 18 avril 2025 – Centre de loisirs

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Rillettes de poisson 3 4 7 FS	Concombre à la bulgare F 7 10 12	Betteraves vinaigrette F 10 12	Radis beurre F 7	Salade de pâtes E 1 10 12
Poulet à la normande F 1 3 6 7 9 10	Filet de colin sauce citron S 4	Gratin de pâtes et jambon E F 1 7	Tortilla végétarienne F 3	Emincé de dinde aux épices F 1 3 6 7 9 10
Purée de légumes F 7	Blé E 1	Salade verte F 10 12	Haricots verts S	Petits pois S
Yaourt F 7	Emmental F 7	Tomme grise F 7	Cantal F 7	Camembert F 7
Banane F	Fromage blanc au sucre F 7	Compote de fruits F	Liégeois au chocolat F 7	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

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

21 au 25 avril 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
Férié	Salade de riz 7 10 12 FE	Salade de tomates 10 12 F	Repas à thème Fête des œufs colorés	Betteraves vinaigrette  F 10 12
	Poisson au beurre blanc 1 2 4 7 14 S	Chipolatas  F		Tarte provençale 1 3 6 7 8 FS
	Haricots verts  S	Purée de pommes de terre  F 7		Salade verte 10 12 F
	Fromage blanc  F 7	Fromage 7 F		Montcadi 7 F
	Fruit de saison F	Compote de fruits  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 |





Restaurant scolaire de Descartes

Fête des œufs colorés

Jeudi 24 avril 2025

Œuf mimosa à la betterave 3 10 12

Blanquette de dinde 1 3 6 7 9 10



Riz

Fromage 7

Moelleux au chocolat 1 3 7 8