



Menus du restaurant scolaire de Descartes

08 au 12 janvier 2024

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

15 au 19 janvier 2024

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

22 au 26 janvier 2024

Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Feuilleté au fromage 1 7 S	Taboulé 1 10 12 FE	Carottes râpées vinaigrette 10 12 F	Repas à thème Galette party	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		Emincé de volaille 1 3 6 7 9 10 F
Sainte Maure de Touraine 7 F	Haricots beurre S	à la bolognaise F S		Petits pois S
Fruit de saison F	Brie 7 F	Fromage 7 F		Camembert 7 F
	Fromage blanc au coulis de fruits rouges 7 F S	Compote de pommes E		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

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

Galettes Party

Jeudi 25 janvier 2024

Crudités 10 12

Galette jambon fromage 13 7

Salade verte 10 12

Fromage 7

Crêpe au sucre 13 7

Restauval

Menus du restaurant scolaire de Descartes

29 janvier au 02 février 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi CHANDELEUR
Rillettes F	Velouté Dubarry (chou-fleur)  F	Potage tomates vermicelle 1 3 FE	Macédoine de légumes mimosa 3 10 12 S	Pâtes au surimi et fromage 1 7 10 12  EF
Colin à la nantaise 1 2 4 7 14 S	 Sauté de porc 1 3 6 7 9 10  F	 Cuisse de poulet  F	Quiche au fromage 1 3 6 7 8 S F	Bœuf  1 3 6 7 9 10 F
Gratin de brocolis 1 7 S	Riz  E	Pommes noisettes S	Salade verte 10 12 F	Haricots verts  S
Chèvre  7 F	Tomme grise 7 F	Fromage blanc 7 F	Yaourt 7 F	Mimolette 7 F
Banane  F	Liégeois F	Orange  F	Pomme  F	Crêpe au sucre ou au chocolat  1 3 7 13 S 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 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

05 au 09 février 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
<p>Repas à thème</p> <p>Semaine de l'agriculture</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette  F 10 12</p>	<p>Potage à la citrouille  F</p>	<p>Salade coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)  F 3 10 12</p>	<p>Salade verte aux noix FE 8 10 12</p>
	<p>Sauté de porc aux olives  F 1 3 6 7 9 10</p>	<p>Dos de colin S 4</p>	<p>Gratin de pâtes au fromage FE 1 7</p>	<p>Emincé de volaille aux herbes  F 1 3 6 7 9 10</p>
	<p>Semoule  E 1</p>	<p>Carottes vichy F</p>	<p>Yaourt F 7</p>	<p>Poêlée de légumes  S</p>
	<p>Emmental F 7</p>	<p>Tomme blanche F 7</p>	<p>Banane F</p>	<p>Coulommiers F 7</p>
	<p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges  FS 7</p>	<p>Pomme F</p>	<p>Quatre-quarts FE 1 3 7 13</p>	

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



Ville de
DESCARTES
une philosophie de vie

Restaurant scolaire de Descartes

Semaine de l'agriculture

Lundi 05 février 2024

Salade paysanne
(frisée aux lardons et croûtons) | 10 12

Hachis Parmentier 7



Fromage 7

Tarte aux pommes 1

Restauval



Menus du restaurant scolaire de Descartes

12 au 16 février 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Saucisson sec F	Salade de crudités 10 12 F	Taboulé 1 10 12 FE	Œuf mimosa 3 10 12 F	Soupe de légumes 4B F
Brandade de poisson 4 F S	Blanquette de volaille 1 3 6 7 9 10 F	Steak haché sauce tomate S	Lasagnes aux légumes 1 7 F E	Paupiette de veau aux champignons 6 7 F
Salade verte 10 12 F	Gratin de légumes 1 7 F	Carottes sautées 4B F	Salade verte F	Brocolis persillés S
Yaourt 7 F	Edam 7 F	Saint Paulin 7 F	Bûche de chèvre 7 F	Camembert 7 F
Pomme 4B F	Beignet de Mardi gras 1 3 6 7 8 S	Fruit de saison F	Compote de fruits 4B E	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 | 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

19 au 23 février 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Salade de crudités 10 12 F	Potage de légumes F	Salade d'endives et croûtons FE 1 10 12	Tarte au fromage S 1 3 6 7 8	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 S 1 4
Semoule E 1		Petits pois S	Duo de légumes F	Purée de brocolis SF 7
Gouda F 7	Carré de l'est F 7	Camembert F 7	Fromage blanc F 7	Emmental F 7
Yaourt aux fruits F 7	Fruit de saison F	Moelleux au citron S 1 3 7 13	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 | 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

26 février au 1^{er} mars 2024 – Centre de loisirs

Lundi	Mardi	Mercredi Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Macédoine de légumes 3 10 12 S	Potage de légumes F	Chou rouge vinaigrette 10 12 F	Blé au thon E	Crudités vinaigrette F
Fricassée de volaille F	Filet de poisson aux herbes 4 S	Omelette F	Chipolatas F	Hachis Parmentier S F
Carottes persillées F	Riz E	Coquillettes E	Purée de légumes F	Salade verte 10 12 F
Fromage 7 F	Emmental F	Yaourt 7 F	Camembert F	Morbier F
Clémentines F	Crème à la vanille 7	Pomme 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

04 au 08 mars 2024 – Centre de loisirs

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 4B FE 10 12	Salade Lapérouse (tomates, jambon, haricots verts, oignons) F 10 12	Potage de poireaux -pommes de terre 4B F	Betteraves vinaigrette 4B 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	Banane sauce chocolat F 7	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 | 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

11 au 15 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Salade bretonne (petits pois, chou-fleur et carottes)  FS 10 12	Rillettes de poisson FS 3 4 12	Saucisson à l'ail F	Œuf mayonnaise  F 3 10 12	Salade de pâtes au surimi  EF 4 10 12 14
 Emincé de porc au miel  F 1 3 6 7 9 10	Chipolatas F	Chili con carne  S F	Gratin de pâtes aux légumes  EF 1 7	Filet de poisson frais  F 4
Haricots beurre persillés S	Semoule et sauce tomate  EF 1	Riz  E		Epinards  S 1 7
Pont l'Evêque F 7	Camembert  F 7	Emmental  F 7	Yaourt F 7	Tomme blanche F 7
Gâteau au yaourt  FE 1 3 7 13	Crème dessert FE 7	Clémentines F	Pomme  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

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

18 au 22 mars 2024

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 légumes  F	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 à la mexicaine  F (poivrons, tomates et haricots rouges) E	Filet de poisson sauce hollandaise S 1 2 4 7 14
Coquillettes  E 1	Carottes  F	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 7 E	Crème dessert F 7 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

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 |

Plat uniquement servi aux élémentaires



Menus du restaurant scolaire de Descartes

25 au 29 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
Salade de riz au thon FE 4 10 12	Haricots verts vinaigrette F 10 12	Salade mêlée et jambon F 10 12	Repas à thème Chasse aux œufs	Betteraves et edam F 7 10 12
Poulet grillé F	Hachis Parmentier S F	Pavé de poisson au basilic S 4		Couscous végétarien F (pois chiches et légumes) E
Purée de salsifis F S	Salade verte F 10 12	Coquillettes E 1		Semoule E 1
Brie F 7	Edam F 7	Montcadi F 7		Mimolette F 7
Pomme F	Fromage blanc au sucre F 7	Compote pomme-poire 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 | 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

Chasse aux œufs

Jeudi 28 mars 2024

Œuf mimosa 3 10 12

Paupiette sauce champignons 1 6

Printanière de légumes

Fromage 7

Moelleux au chocolat 1 3 7 8

Restauval



Menus du restaurant scolaire de Descartes

1^{er} au 05 avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Férié	Crêpe au fromage 1 3 6 7 S	Salade printanière 10 12	Concombre vinaigrette 10 12 F	Salade de pâtes 10 12 FE
	Poulet grillé aux herbes F	Steak haché S	Œufs durs gratinés F	Filet de poisson frais sauce matelote 1 2 4 7 14 F
	Courgettes sautées F	Pommes de terre sautées F	Epinards S	Brocolis persillés S
	Yaourt 7 F	Tomme grise 7 F	Camembert 7 F	Mimolette 7 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 | 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

08 au 12 avril 2024

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

15 au 19 avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Repas à thème Fête Holi - Inde	Concombre à la bulgare F 7 10 12	Betteraves vinaigrette F 10 12	Radis beurre F 7	Salade de pâtes E 1 10 12
	Filet de colin sauce citron S 4	Gratin de pâtes et jambon E F 1 7	Tortilla végétarienne F 3	Emincé de dinde au curry F 1 3 6 7 9 10
	Blé E 1	Salade verte F 10 12	Haricots verts S	Petits pois S
	Emmental F 7	Tomme grise F 7	Cantal F 7	Camembert F 7
	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





Ville de
DESCARTES
une philosophie de vie

Restaurant scolaire de Descartes

Fête Holi - Inde

Lundi 15 avril 2024

Raita de carottes 7

Curry de porc 1367910



Riz

Fromage 7

Lassi à la banane 7

Restauval



Menus du restaurant scolaire de Descartes

22 au 26 avril 2024 – Centre de loisirs

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Rillettes de poisson 3 4 7 FS	Radis beurre 7 F	Salade de tomates 10 12 F	Betteraves vinaigrette 10 12 F	Salade fermière (salade verte, jambon, tomates, fromage) 7 10 12 F
Poulet à la normande 1 3 6 7 9 10 F	Sauté de porc aux herbes 1 3 6 7 9 10 F	Chipolatas F	Tarte provençale 1 3 6 7 8 FS	Poisson au beurre blanc 1 2 4 7 14 S
Purée de légumes 7 F	Crumble aux légumes 1 7 F	Purée de pommes de terre 7 F	Salade verte 10 12 F	Haricots verts S
Yaourt 7 F	Coulommiers 7 F	Fromage 7 F	Fromage blanc 7 F	Montcadi 7 F
Banane F	Riz au lait 7 EF	Compote de fruits E	Fruit de saison F	Roulé à la confiture 1 3 7 8 FE

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 |

