








# Menus du restaurant scolaire de Descartes


29 août au 02 septembre 2022


|  | <u>Lundi</u> | Mardi | Mercredi | Jeudi  | Vendredi  |
|--|--------------|-------|----------|--|---|
|  |              |       |          | <b>Betteraves vinaigrette</b><br>10 12 F   | <b>Taboulé à l'orientale</b><br>1 10 12 E/F   |
|  |              |       |          |  <b>Poulet rôti</b>  F | <b>Filet de merlu sauce crevette</b><br>1 2 4 7 14 F  |
|  |              |       |          | <b>Frites</b><br>5 S   | <b>Ratatouille</b>  F    |
|  |              |       |          | <b>Bûche de chèvre</b>  F   | <b>Saint Nectaire</b>  F |
|  |              |       |          | <b>Ile flottante</b><br>3 7 F  | <b>Smoothie aux fruits d'été</b><br>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

05 au 09 septembre 2022

| Lundi  | Mardi<br>Repas végétarien                             | Mercredi                              | Jeudi                                  | Vendredi   |
|--|---|---------------------------------------|--|--|
| <b>Salade verte, maïs et emmental</b><br>7 10 12  FE | <b>Salade coleslaw</b><br>3 10 12 F                   | <b>Salade de lentilles</b><br>10 12 E | <b>Tomates à l'échalote</b><br>10 12 F | <b>Bâtonnets de crudités sauce cocktail</b><br>3 10 12 F |
| <b>Poulet fermier au jus</b> F                       | <b>Œufs durs sauce béchamel</b> F<br>3 7 1            | <b>Saucisse de Toulouse</b> F         | <b>Bœuf carottes</b> F<br>1 9 7 10 3 6 | <b>Filet de lieu beurre citron</b> F<br>4 7              |
| <b>Poêlée de légumes</b> S                           | <b>Haricots verts persillés</b> S                     | <b>Epinards à la crème</b> S<br>7     | <b>Pâtes au beurre</b> E<br>1 7        | <b>Méli-mélo de céréales</b> E<br>1                      |
| <b>Livarot</b> F<br>7                                | <b>Brie</b> F<br>7                                    | <b>Gouda*</b> F<br>7                  | <b>Sainte Maure de Touraine</b> F<br>7 | <b>Yaourt nature</b> F<br>7                              |
| <b>Gâteau au chocolat</b> F<br>1 3 6 7 8 13          | <b>Fromage blanc aux éclats de noisettes</b> F<br>7 8 | <b>Panna cotta</b> F<br>7             | <b>Pêche</b> F                         | <b>Salade de fruits à la menthe</b> 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


12 au 16 septembre 2022


| Lundi                                      | Mardi<br>Repas à thème : Savoie  | Mercredi                                   | Jeudi<br>Repas végétarien  | Vendredi                               |
|--|--|--|--|--|
| Sardines au beurre<br>4 7 F                | Salade savoyarde (salade verte, croutons, tomme de Savoie) 1 7 10 12 F | Melon F                                    | Salade de pois chiches à l'orientale<br>10 12 E                    | Légumes croquants sauce blanche<br>7 F |
| Émincé de bœuf mariné sauce barbecue 1 9 F | Escalope de dinde savoyarde 7 F  | Filet mignon de porc à la fleur de sel 7 F | Chili sin carne (haricots rouges, maïs, poivrons, tomates) 1 9 E F | Cabillaud à l'oseille<br>1 4 7 F       |
| Légumes de saison confits au romarin F     | Gratin de pommes de terre 7 3 1 F                                      | Aubergines gratinées à la tomate 7 F       | Riz E  | Carottes Vichy 7 F                     |
| Coulommiers 7 F                            | Reblochon 7 F  | Comté 7 F                                  | Cantal 7 F   | Tomme blanche 7 F                      |
| Banane F                                   | Tarte à la myrtille 1 7 3 13 F   | Gâteau de semoule 1 7 3 E F                | Brochette de pomme au coulis de fruits 7 F                         | Riz au lait 7 E 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

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


# Menus du restaurant scolaire de Descartes


19 au 23 septembre 2022


| Lundi  | Mardi  | Mercredi   | Jeudi  | Vendredi  |
|--|--|--|--|---|
| Carottes râpées au citron<br>10 12 F   | Radis croq'sel<br>7 F  | Duo de pommes de terre<br>betteraves<br>10 12 F  | Rillettes de Tours  F                 | Salade de concombre<br>ciboulette  F |
| Steak haché  S                |  Colombo de dinde  F |  Rôti de bœuf<br>au jus  F | Filet de colin<br>sauce verte  S      | Risotto crémeux<br>végétarien<br>(riz complet, petits pois,<br>carottes, champignons,<br>crème) E<br>F<br>S             |
| Frites steak house<br>5 S  | Riz trois grains E   | Chou-fleur persillé F  | Farfalles<br>et emmental râpé  E<br>F | Tomme de brebis<br>7 F  |
| Petit Trôo<br>7 F  | Saint Paulin<br>7 F  | Yaourt aux fruits  F  | Selles sur cher  F                    | Pomme au four F   |
| Salade de fruits grenadine  F | Mousse au chocolat<br>7 3 6 8 F  | Duo de raisin pastèque F   | Brochette de fruits frais<br>au chocolat 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


26 au 30 septembre 2022


| Lundi                                      | Mardi   | Mercredi  | Jeudi  | Vendredi   |
|--|---|---|--|--|
| Salade d'avocat<br>10 12 F                 | Saucisson à l'ail et beurre<br>7 F  | Concombre à la féta<br>7 10 12 F  | Courgettes râpées<br>vinaigrette 4B F  | Terrine de légumes<br>du soleil 7 3 1 F  |
| Joue de bœuf<br>en sauce<br>9 1 7 10 3 6 F |  Sauté de dinde<br>sauce moutarde 4B F |  Rôti de porc au jus  F | Blésotto aux champignons<br>et pignons de pin<br>1 E<br>F  | Cassolete de poissons  S<br>4 |
| Quinoa 4B E                                | Julienne de légumes S   | Carottes braisées F   | Petits pois S  | Poêlée de<br>légumes colorés 4B S  |
| Montboissier<br>7 F                        | Petit suisse<br>7 F   | Emmental 4B F<br>7  | Reblochon  F<br>7 | Beaufort  F<br>7              |
| Œufs au lait au caramel<br>3 7 F           | Poire 4B F  | Tarte aux pommes<br>1 7 3 6 13 F  | Fromage blanc au miel<br>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 octobre 2022

| Lundi                                      | Mardi<br>Repas végétarien                             | Mercredi                           | Jeudi  | Vendredi                          |
|--|---|------------------------------------|--|-----------------------------------|
| Duo de salade verte et carottes<br>10 12 F | Tartinade de radis au houmous<br>7 1 FE               | Terrine de poissons<br>4 3 1 7 9 F | Duo de choux<br>10 12 F                              | Taboulé à la menthe<br>7 10 12 EF |
| Petit salé<br>aux lentilles  E             | Gratin de légumes de saison végétarien au riz<br>7 FE | Chipolatas aux herbes  F           | Emincé de volaille aux champignons<br>1 3 6 7 9 10 F | Filet de merlan<br>4 F            |
| Coulommiers<br>7 F                         | Yaourt nature<br>7 F                                  | Fleurettes de brocolis S           | Purée de pommes de terre<br>7 F                      | Épinards au jus<br>1 9 S          |
| Salade d'agrumes à la cannelle F           | Raisin  F   | Camembert<br>7 F                   | Brie<br>7 F  | Comté  F                          |
|  |   | Chou à la crème<br>7 3 1 13 F      | Yaourt aux fruits<br>7 F                             | Mousse aux fruits<br>1 3 7 8 6 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

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 octobre 2022


| Lundi<br>Repas végétarien  | Mardi  | Mercredi   | Jeudi  | Vendredi  |
|--|--|--|--|---|
| Haricots verts vinaigrette<br>10 12 S  | Salade de crudités<br>10 12 F  | Poireaux mimosa<br>10 12 3 F   | Radis beurre<br>7 F  | Duo de carottes<br>et céleri râpés <br>10 12 F |
| Omelette au fromage <br>3 7 F | Sauté de veau<br>Marengo <br>1 9 1 7 10 3 6 F | Estouffade de bœuf<br>au paprika <br>1 9 1 7 10 3 6 F |  Filet mignon de porc<br>au miel <br>1 9 F | Filet de lieu noir<br>sauce verte <br>4 1 7 S  |
| Coquillettes <br>1 E          | Boullgour <br>1 E                             | Gratin dauphinois<br>7 F   | Haricots beurre<br>persillés <br>S  | Gratin de chou-fleur<br>7 1 F   |
| Fromage blanc au miel<br>7 F   | Mimolette<br>7 F   | Camembert <br>7 F                                     | Cantal <br>7 F  | Livarot <br>7 F                                |
| Pomme<br>F   | Ananas frais<br>F  | Compote de pommes<br>F   | Pain perdu au sucre glace<br>1 7 3 13 F  | Riz au lait<br>7 F<br>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


17 au 21 octobre 2022


| Lundi  | Mardi   | Mercredi  | Jeudi   | Vendredi<br>Repas végétarien   |
|--|---|---|---|--|
| <b>Betteraves<br/>sauce framboisée</b> F<br>10 12<br><br> <b>Tajine de poulet</b>  F<br><br><b>Semoule safranée</b> E<br>1<br><br><b>Yaourt aux fruits</b> F<br>7<br><br><b>Assortiment de pommes</b>  F | <b>Pâté de campagne<br/>et son cornichon</b> F<br>1 9 12<br><br><b>Filet de julienne<br/>à la grenobloise</b> F<br>1 4 9<br><br><b>Purée de butternut</b> F<br>7<br><br><b>Bûche de chèvre</b>  F<br>7<br><br><b>Banane cuite au chocolat</b> F<br>7 | <b>Salade d'endives</b>  F<br>10 12<br><br><b>Rôti de veau<br/>à la sauge</b>  F<br>1 9<br><br><b>Pommes de terre vapeur</b> F<br><br><b>Bûchette mélange</b> F<br>7<br><br><b>Prunes</b> F | <b>Salade de riz<br/>(riz, maïs, thon)</b> E<br>10 12 4<br><br> <b>Palette de porc<br/>au cidre</b>  F<br>1 9 12<br><br><b>Courgettes sautées<br/>au persil</b> F<br><br><b>Comté</b>  F<br>7<br><br><b>Faiselle au sucre</b> F<br>7 | <b>Salade mexicaine<br/>(haricots rouges, maïs,<br/>poivrons)</b> F<br>10 12<br><br><b>Quiche aux brocolis<br/>et petits pois</b>  S<br>1 3 7 13<br><br><b>Salade verte</b> F<br>10 12<br><br><b>Tomme des Pyrénées</b> F<br>7<br><br><b>Moelleux au citron</b> F<br>1 3 6 7 8 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

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        |