



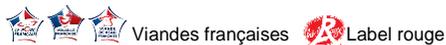
Menus du restaurant scolaire de Ormes



Semaine du 03 au 07 juin 2024

	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi Menu poisson
	Salade verte au maïs 10 12 FE	Salade de haricots verts 10 12 S	Salade de pommes de terre, tomates et mayonnaise 7 10 12 F	Repas à thème Euro 2024 Allemagne	Melon F
	Emincé de porc  1 3 6 7 9 10 F	Pâtes à la napolitaine et emmental râpé 1 7 FE	Emincé de dinde au romarin  1 3 6 7 9 10 F		Pavé de poisson au citron 4 7 FS
	Semoule 1 E		Légumes couscous F		Purée de brocolis 7 FS
	Yaourt 7 F	Fromage 7 F	Tomme 7 F		Saint Paulin 7 F
	Ananas frais F	Pastèque F	Compote de fruits F		Pot de glace vanille-fraise 7 S
Goûter	Céréales 1 Compote de fruits Lait ½ écrémé 7	Jus de fruit Beignet 1 3 6 7 8	Gâteaux enveloppés 1 3 7 Fruit de saison Lait ½ écrémé 7	Gâteau individuel 1 3 7 Fruit de saison Crème dessert 7	Biscotte (mat) Pain(lem) et confiture 1 Jus de fruits Yaourt 7

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution sans porc

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 Internautas - 37210 Rochecorbon

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Restaurant scolaire Ormes
Euro 2024 - Allemagne

Jeudi 06 juin 2024

Betteraves
aux pommes 10 12

Hamburger maison 1 3 7 10

Frites

Fromage 7

Strudel 1 3 6 7 8



Menus du restaurant scolaire de Ormes



Semaine du 10 au 14 juin 2024

	Lundi Repas végétarien	Mardi Menu poisson	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
	Carottes râpées au citron 10 12 F	Pastèque F	Salade de riz 7 10 12 FE	Salade de crudités 10 12 F	Œuf dur mayonnaise 3 10 12 F
	Gnocchis de pommes de terre sauce tomates et courgettes 7 F S	Cœur de merlu sauce au beurre blanc 3 4 7 12 F S	Rôti de porc  F	Escalope de volaille grillée sauce tomate  F	Hachis Parmentier  F 7
	Salade verte 10 12 F	Courgettes braisées 7 F	Carottes 7 F	Céréales gourmandes 1 E	Salade verte 10 12 F
	Bûche de lait mélange 7 F	Fromage 4 F	Brie 7 F	Petit suisse 7 F	Fromage blanc 7 F
	Fraises au sucre F	Gâteau au yaourt 1 3 7 FE	Melon F	Compote de fruits E	Soupe de fruit de saison F
Goûter	Gâteaux enveloppés 1 3 7 Compote de fruits Lait ½ écrémé 7	Fruit de saison Petit suisse sucré 7 Biscuits 1 3 7	Pain au chocolat 1 3 6 7 Yaourt 7 Jus de fruits	Gâteau maison* 1 3 7 Fruit de saison Fromage blanc sucré 7	Brioche et confiture 1 3 7 Fruit de saison Lait ½ écrémé 7

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie



Viandes françaises  Label rouge



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution sans porc

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 Ormes



Semaine du 17 au 21 juin 2024

	Lundi	Mardi Menu poisson	Mercredi Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Taboulé 1 10 12 FE	Radis et beurre 7 Maternelles : carottes et radis râpés 10 12 F	Tomates vinaigrette 10 12 F	Salade de crudités 10 12 F	Concombre à la menthe 7 10 12 F
	Paupiette de dinde 6 F	Filet de lieu aux herbes 4 7 F S	Boulettes de soja sauce tomate 6 S	Jambon Jambon de dinde F F	Tomates farcies Tomates farcies au bœuf  F F
	Carottes 7 F	Pommes de terre vapeur F	Courgettes sautées 7 F	Pâtes et emmental râpé 1 7 E	Riz E
	Camembert 7 F	Chèvre 7 F	Cantal 7 F	Edam 7 F	Petit suisse 7 F
	Esquimau vanille-chocolat 7 S	Entremets 1 3 6 7 8 F E	Gâteau au chocolat 1 3 7 8 F E	Compote de fruits E	Fruit de saison F
Goûter	Donut's au sucre 1 3 6 7 8 Jus de fruits	Biscuits fourrés au chocolat 1 3 7 8 Compote de fruits Lait ½ écrémé 7	Brioche 1 3 7 Fruit de saison Lait ½ écrémé 7	Yaourt 7 Fruit de saison Gâteau individuel 1 3 7	Biscotte(mat) Pain (elem) confiture 1 Jus de fruits Fromage blanc sucré 7

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution sans porc

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 Sulfités
- 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



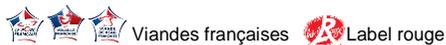
Menus du restaurant scolaire de Ormes



Semaine du 24 au 28 juin 2024

	Lundi Menu poisson	Mardi Repas végétarien	Mercredi 	Jeudi	Vendredi
	Pastèque F Filet de merlu au beurre blanc F S 3 4 7 12 Semoule E 1 Yaourt F 7 Fruit de saison F	Salade de haricots rouges FE 10 12 Tortellinis au fromage au coulis de tomate F E 1 7 Gouda F 7 Salade de fruits frais F	Melon F Poulet à la provençale F  1 3 6 7 8 Haricots verts S Fromage F 7 Pêche rôtie sauce caramel F	Salade de maïs FE 10 12 Chipolatas 1 6 7 F Chipolatas de volaille 1 6 7 F Petits pois S Camembert F 7 Riz au lait F E 7	Radis beurre F 7 Maternelles : Tomates vinaigrette F 10 12 Steak haché sauce tomate S  Purée de patate douce F 7 Fromage F 7 Liégeois au chocolat F 7
Goûter	Pain au chocolat 1 3 6 7 Compote de fruits Lait ½ écrémé 7	Compote de fruits Gâteaux enveloppés 1 3 7 Yaourt 7	Pain et chocolat à croquer 1 7 8 Yaourt aux fruits 7 Jus de fruits	Fruit de saison Gâteau maison 1 3 7 Lait ½ écrémé 7	Donut's 1 3 6 7 8 Fruit de saison

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution sans porc

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 Internautas - 37210 Rochecorbon

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



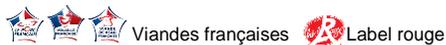
Menus du restaurant scolaire de Ormes



Semaine du 1^{er} au 05 juillet 2024

	Lundi Repas végétarien	Mardi Menu poisson	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas de fin d'année
	Œuf sauce cocktail 3 10 12 F	Salade de haricots verts 7 10 12 S	Pastèque F	Feuilleté au fromage 1 3 6 7 8 S	Melon F
	Pâtes aux légumes et emmental râpé 1 7 F E	Escalope de saumon à l'aneth 4 F S	Cordon bleu 1 6 7 F S	Escalope de volaille  F	Hamburger 1 3 7 10 F S
	Tomme 7 F	Riz E	Epinards béchamel 7 S	Tian de légumes F	Frites S
	Abricots F	Saint Paulin 7 F	Fromage 7 F	Yaourt 7 F	Fromage 7 F
		Mousse aux fruits 1 3 6 7 8 F E	Tarte au chocolat 1 3 6 7 8 F E S	Fraises au sucre F	Cône glacé 7 S
Goûter	Pain et chocolat à croquer 1 7 8 Compote de fruits Lait ½ écrémé 7	Gâteaux enveloppés 1 3 7 Jus de fruits Fromage blanc sucré 7	Biscotte(mat) Pain(elem) et pâte à tartiner 1 7 8 Compote de fruits Petit suisse 7	Gâteau individuel 1 3 7 Jus de fruits Lait ½ écrémé 7	Biscuits fourrés au chocolat 1 3 7 8 Fruit de saison Yaourt sucré 7

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution sans porc

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 Internautas - 37210 Rochecorbon

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



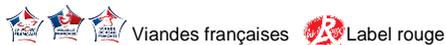
Menus du restaurant scolaire de Ormes



Semaine du 08 au 12 juillet 2024 – Centre de loisirs

	Lundi	Mardi	Mercredi Menu poisson	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
	Rillettes de poisson 3 4 7 10 12 FSE	Repas à thème Jeux olympiques	Quiche au fromage 1 3 6 7 8 FE	Salade de crudités 10 12 F	Tomates vinaigrette 10 12 F
	Filet de dinde grillé  F		Filet de lieu 4 FE	Steak haché  S	Boulettes végétariennes et sauce 6 S
	Petits pois S		Courgettes sautées F	Pâtes et emmental râpé 1 7 E	Semoule 1 E
	Mimolette 7 F		Camembert 7 F	Brie 7 F	Fromage 7 F
	Liégeois au chocolat 7 F		Flan pâtissier 1 3 7 F	Fruit de saison F	Compote de fruits E
Goûter	Gâteaux fourrés 1 3 7 8 Fruit de saison Lait ½ écrémé 7	Croissant 1 3 6 7 Jus de fruits Yaourt aromatisé 7	Gâteau sec 1 3 7 Petit suisse sucré 7 Compote de fruits	Beignet 1 3 7 8 Jus de fruits	Biscottes (mat) Pain (elem) et confiture 1 Fruit de saison Lait ½ écrémé 7

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution sans porc

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 Internautas - 37210 Rochecorbon

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Restaurant scolaire Ormes
Jeux olympiques 2024

Mardi 09 juillet 2024

Salade égyptienne

(semoule, courgettes, tomates et aubergines)

1 10 12

Fajitas à la mexicaine | 7

Fromage 7

Ananas poêlé

Restauval



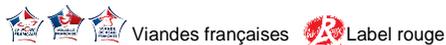
Menus du restaurant scolaire de Ormes



Semaine du 15 au 19 juillet 2024 – Centre de loisirs

	Lundi Menu poisson	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Céleri rémoulade 3 9 10 12 F	Salade de blé 1 7 10 12 FE	Melon F	Salade de lentilles 10 12 E	Carpaccio de tomates 10 12 F
	Lieu à la tomate 4 F S	Gnocchis de pommes de terre et légumes 7 F S	Croque-monsieur Croque monsieur au jambon de dinde 1 7 F F	Rôti de dinde  F	Haut de cuisse de poulet  F
	Riz E		Pommes de terre rissolées S	Purée de légumes 7 F	Haricots verts S
	Pont l'Evêque 7 F	Petit suisse 7 F	Tomme 7 F	Edam 7 F	Fromage 7 F
	Compote de fruits E	Abricots F	Pot de glace 7 S	Salade de fruits frais F	Moelleux au chocolat 1 3 7 8 F E
Goûter	Beignet au chocolat 1 3 6 7 8 Jus de fruits	Lait ½ écrémé 7 Compote de fruits Madeleines 1 3 7	Pain et chocolat à croquer 1 7 8 Fruit de saison Petit suisse sucré 7	Gâteau maison* 1 3 7 Jus de fruits Fromage blanc 7	Pain et beurre 1 7 Fruit de saison Lait ½ écrémé 7

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution sans porc

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 Internautas - 37210 Rochecorbon

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Menus du restaurant scolaire de Ormes



Semaine du 22 au 26 juillet 2024 – Centre de loisirs

	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi Menu poisson
	Œuf sauce cocktail 3 10 12 F	Salade de crudités 10 12 F	Salade verte et maïs 10 12 FE	 Concombre à la crème 7 10 12 F	Melon F
	Chipolatas F Saucisse de volaille F	Tortellinis aux épinards et ricotta sauce tomate 1 7 ES	Hamburger  1 3 7 10 FS	Pâtes à la bolognaise et emmental râpé  1 7 FSE	Filet de colin sauce citron 4 7 FS
	Carottes vichy 7 F	Yaourt 7 F	Potatoes S	Gouda 7 F	Purée de légumes 7 F
	Brie 7 F	Salade de fruits frais et biscuit 1 3 7 FE	Camembert 7 F	Entremets au lait bio 1 3 6 7 8 FE	Fromage 7 F
	Pastèque F		Esquimau 7 S		Compote de fruits E
Goûter	Biscuits 1 3 7 Compote de fruits Lait ½ écrémé 7	Pain au chocolat 1 3 6 7 Fromage blanc sucré 7	Fruit de saison Crème dessert 7 Biscuits fourrés au chocolat 1 3 7 8	Brioche 1 3 7 Fruit de saison Yaourt 7	Biscottes (mat) Pain (elem) et confiture 1 Jus de fruits Yaourt aromatisé 7

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution sans porc

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 Sulfités
- 13 Lupin
- 14 Mollusques

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 Ormes



Semaine du 29 juillet au 02 août 2024 – Centre de loisirs

	Lundi	Mardi	Mercredi Menu poisson	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
	Salade de crudités 10 12 F	Betteraves vinaigrette 10 12 FE	Salade de riz 7 10 12 FE	Salade de tomates et mimosa 3 10 12 F	Salade de pommes de terre 7 10 12 F
	Saucisse knack Saucisse de volaille 1 3 7 8 10 F F	Cuisse de poulet  F	Poisson braisé 4 F S	Croque-monsieur au fromage 1 7 F	Jambon grillé Jambon de volaille F F
	Pâtes et emmental râpé 1 7 E	Blé 1 E	Duo de légumes F S	Salade verte 10 12 F	Courgettes poêlées 7 F
	Fromage 7 F	Yaourt 7 F	Fromage 7 F	Chèvre 7 F	Emmental 7 F
	Crème dessert 7 F	Nectarine F	Compote de fruits E	Cône glacé 7 S	Cerises F
Goûter	Biscuits 1 3 7 Jus de fruits Fromage blanc sucré 7	Cookies 1 3 7 8 Lait ½ écrémé 7 Compote de fruits	Fruit de saison Yaourt 7 Biscuits fourrés au chocolat 1 3 7 8	Brioche 1 3 7 Fruit de saison Lait ½ écrémé 7	Pain et pâte à tartiner 1 7 8 Yaourt aromatisé 7 Jus de fruits

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution sans porc

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 Internautas - 37210 Rochecorbon

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



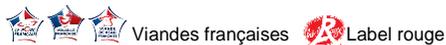
Menus du restaurant scolaire de Ormes

Semaine du 05 au 09 août 2024



	Lundi Menu poisson	Mardi	Mercredi 	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
	Melon F	Concombre vinaigrette 10 12 F	Salade de riz 7 10 12 FE	Repas à thème Jeux olympiques	Salade coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise) 3 10 12 F
	Poisson aux herbes 4 S	Rôti de porc  Rôti de volaille  F	Sauté de volaille Marengo  F 1 3 6 7 9 10		Boulettes de soja 6 S
	Pâtes et emmental râpé 1 7 E	Haricots verts S	Carottes sautées 7 F		Riz E
	Yaourt 7 F	Tomme grise 7 F	Fromage 7 F		Camembert 7 F
	Ananas F	Tarte aux fruits 1 3 7 F S	Banane F		Fraises au sucre F
Goûter	Donut's sucré 1 3 6 7 8 Lait ½ écrémé 7	Croissant 1 3 6 7 Jus de fruits Yaourt 7	Pain et chocolat à croquer 1 Petit suisse sucré 7 Jus de fruits	Gâteau maison 1 3 7 Melon Crème dessert 7	Pain au lait 1 3 7 Compote de fruits Lait ½ écrémé 7

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution sans porc

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 Internautas - 37210 Rochecorbon

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Restaurant scolaire d'Ormes Jeux olympiques 2024

Jeudi 08 août 2024

Gaspacho (Espagne) |

Fish and chips (Angleterre) | 4

Fromage | 7

Milkshake Oreo (USA) | 3 7

Restauval



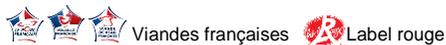
Menus du restaurant scolaire de Ormes

Semaine du 12 au 16 août 2024



	Lundi Menu poisson		Mardi		Mercredi Repas végétarien		Jeudi		Vendredi
	Saucisson sec Surimi	F F	Concombre vinaigrette 10 12	F	Pastèque	F	Férié	Fermé	
	Dos de colin meunière 1 4	F S	Tacos au bœuf  1 7	F	Omelette aux pommes de terre 3	F			
	Riz à l'espagnole	E	Potatoes	S	Ratatouille	F			
	Mimolette 7	F	Fromage 7	F	Fromage 7	F			
	Pêche	F	Pot de glace 7	S	Moelleux au citron 1 3 7	F E			
Goûter	Biscotte (mat) pain elem) 1 et pâte à tartiner 7 8 Jus de fruits Yaourt aux fruits 7		Gâteau maison 1 3 7 Compote de fruits Lait ½ écrémé 7		Biscuits fourrés au chocolat 1 3 7 8 Fruit de saison Petit suisse sucré 7				

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution sans porc

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 Internautas - 37210 Rochecorbon

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Menus du restaurant scolaire de Ormes

Semaine du 19 au 23 août 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi Repas végétarien	Jeudi	Vendredi Menu poisson
	Rillettes de thon 3 4 7 10 12 EF Croque-monsieur Croque-monsieur au fromage 17 F F Salade verte 10 12 F Tomme 7 F Abricots F	Surimi 1 2 3 4 S Emincé de dinde à l'orientale 1 3 6 7 9 10 F Poêlée de légumes 7 F Gouda 7 F Riz au lait à la vanille 7 F E	Pastèque F Quiche aux carottes et Boursin 1 3 6 7 8 F Salade verte 10 12 F Saint Nectaire 7 F Mousse au chocolat 3 7 8 F	 Salade de pâtes 1 7 10 12 FE Rôti de porc à la moutarde 10 F Rôti de volaille F Courgettes 7 F Yaourt 7 F Fruit de saison F	Salade verte et dés d'emmental 7 10 12 F Merlu sauce citron 4 F S Pommes noisettes S Fromage 7 F Esquimau 7 S
Goûter	Croissant 1 3 6 7 Jus de fruits Fromage blanc sucré 7	Beignet au chocolat 1 3 6 7 8 Lait ½ écrémé 7	Gâteau sec 1 3 7 Jus de fruits Petit suisse sucré 7	Gâteau maison 1 3 7 Compote de fruits Lait ½ écrémé 7	Biscotte (mat) Pain (elem) 1 et confiture Fruit de saison Yaourt aux fruits 7

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution sans porc

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 Sulfités
- 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 Ormes

Semaine du 26 au 30 août 2024



	Lundi	Mardi Menu poisson	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Céleri à l'orange 9 10 12 F	Melon F			
	Filet de poulet aux champignons 1 3 6 7 9 10 F	Filet de lieu à l'aneth 4 F S			
	Riz E	Brocolis 7 S	Fermé	Fermé	Fermé
	Camembert 7 F	Edam 7 F			
	Cône de glace 7 S	Flan pâtissier 1 3 7 F E			
Goûter	Fruit de saison Lait ½ écrémé 7 Pain et chocolat 1 7 8	Fruit de saison Petit suisse 7 Biscuits 1 3 7			

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie



Viandes françaises



Label rouge



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution sans porc

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 Internautas - 37210 Rochecorbon

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



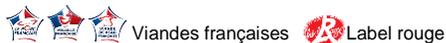
Menus du restaurant scolaire de Ormes

Semaine du 02 au 06 septembre 2024



	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi Menu poisson	Vendredi
	Tomates vinaigrette 10 12 F	Melon F	Cœur d'artichaut en salade 10 12 FE	Salade de blé niçoise 1 7 10 12 FE	Concombre crème ciboulette 7 F
	Pâtes à la bolognaise et emmental râpé  1 7 S	Clafoutis aux courgettes et fromage 7 F	Chipolatas sauce tomate Saucisse de volaille F F	Nuggets de poisson 1 4 S	Blanquette de veau à l'ancienne  1 3 6 7 9 10 F
	Saint Nectaire 7 F	Salade verte 10 12 F	Boulgour 1 E	Poêlée de légumes 7 S	Riz E
	Compote de fruits E	Brie 7 F	Cantal 7 F	Gouda 7 F	Yaourt 7 F
		Pomme au four et caramel F	Salade de fruits F	Panna cotta au coulis de fruits rouges 7 FE	Raisin F
Goûter	Gâteau individuel 1 3 7 Fruit de saison Sirop	Pain et chocolat à croquer 1 7 8 Fruit de saison Petit suisse sucré 7	Biscuits enveloppés 1 3 7 Compote de fruits Lait ½ écrémé 7	Donut's sucré 1 3 6 7 8 Jus de fruits	Brioche / pâte à tartiner 1 3 7 8 Jus de fruits Fromage blanc sucré 7

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution sans porc

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 Internautas - 37210 Rochecorbon

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Menus du restaurant scolaire de Ormes

Semaine du 09 au 13 septembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi Repas végétarien	Jeudi Menu poisson	Vendredi
	Melon F Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne 1 3 6 7 9 10 F Escalope de volaille Frites S Emmental 7 F Kiwi F	Salade de riz 7 10 12 EF Sauté de dinde aux épices 1 3 6 7 9 10 F Carottes 7 E Camembert 7 F Mousse au chocolat 3 7 8 F	Tomates au basilic 10 12 F Boulettes de soja 6 S Semoule et légumes 1 E S F Comté 7 F Banane F	Surimi 1 2 3 4 S Merlu sauce bretonne 4 7 F S Epinards à la crème 7 S Yaourt 7 F Flan aux pépites de chocolat 1 3 7 8 F	 Carottes râpées vinaigrette 10 12 F Steak haché S Pâtes et emmental râpé 1 7 E Fromage 7 F Entremets à la vanille au lait BIO 7 F E
Goûter	Biscuits fourrés au chocolat 1 3 7 8 Compote de fruits Lait ½ écrémé 7	Biscuits enveloppés 1 3 7 Jus de fruits Yaourt aromatisé 7	Brioche 1 3 7 Fruit de saison Sirop	Gâteau maison 1 3 7 Compote de fruits Yaourt à boire 7	Pain et fromage 1 7 Fruit de saison

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution sans porc

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 Sulfités
- 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 Ormes

Semaine du 16 au 20 septembre 2024



	Lundi	Mardi Menu poisson	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
	Pastèque F	Rillettes de thon aux herbes fraîches 3 4 7 10 12 FE	Salade piémontaise 3 7 10 12 Salade piémontaise au jambon de volaille 3 7 10 12 F	Radis beurre 7 Maternelles : radis et carottes râpés F	Repas à thème Cuisine des îles
	Kefta de bœuf S	Encornets sauce tomate 14 S	Cordon bleu 1 6 7 F S	Nuggets de blé 1 S	
	Semoule parfumée 1 E	Purée de légumes 7 F	Courgettes braisées 7 F	Petits pois S	
	Yaourt 7 F	Saint Nectaire 7 F	Gouda 7 F	Edam 7 F	
	Prunes F	Melon jaune F	Salade de fruits frais F	Fromage blanc au coulis de fruits rouges 7 F S	
Goûter	Biscuits enveloppés 1 3 7 Fruit de saison Sirop	Pain et chocolat à croquer 1 7 8 Lait ½ écrémé 7 Compote de fruits	Pain au chocolat 1 3 6 7 Fruit de saison Yaourt à boire 7	Gâteau individuel 1 3 7 Jus de fruits Yaourt aromatisé 7	Gâteau 1 3 7 Petit suisse sucré 7 Sirop

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution sans porc

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 Internautas - 37210 Rochecorbon

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Restaurant scolaire de ORMES

Cuisine des îles

Vendredi 20 septembre 2024

Salade créole (carottes,
pamplemousse et crevettes) 2 10 12

Rougail saucisse

1 6 7

Riz créole

Fromage 7

Cake antillais banane - coco

1 2 7

Restauval



Menus du restaurant scolaire de Ormes

Semaine du 23 au 27 septembre 2024



	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi Menu poisson	Vendredi
	Melon F	Céleri rémoulade 3 9 10 12 F	Carottes râpées à la vinaigrette d'agrumes 10 12 F	Salade de blé 1 7 10 12 FE	Salade verte et chèvre frais 7 10 12 F
	Chili de légumes et haricots rouges F S	Colombo de poulet  F 1 3 6 7 9 10	Rôti de porc au romarin  F Rôti de dinde  S	Filet de cabillaud à l'aneth 4 F S	Torsades à la bolognaise  S et emmental râpé 1 7 E
	Semoule 1 E	Poêlée de légumes 7 F S	Pommes noisettes S	Haricots verts S	
	Mimolette 7 F	Fromage 7 F	Bûche de chèvre 7 F	Fromage 7 F	Fromage 7 F
	Crème dessert 7 F	Tarte au chocolat 1 3 7 8 F S	Raisin F	Compote de fruits E	Fruit de saison F
Goûter	Barres de céréales 1 3 7 Compote de fruits Lait ½ écrémé 7	Biscuits fourrés au chocolat 1 3 7 8 Fruit de saison Crème dessert 7	Biscotte (mat) Pain (elem) et pâte à tartiner 1 7 8 Jus de fruits Yaourt aromatisé 7	Gâteau maison 1 3 7 Compote de fruits Sirop	Pain et chocolat à croquer 1 7 8 Fruit de saison Fromage blanc sucré 7

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution sans porc

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 Ormes

Semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024



Lundi				
Betteraves vinaigrette 10 12	F			
Gratin de pâtes au thon 1 4 7	F			
Yaourt 7	F			
Compote de fruits	E			
Goûter	Pain et fromage 1 7 Jus de fruits			

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie



Viandes françaises Label rouge



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution sans porc

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 Internautas - 37210 Rochecorbon

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis