



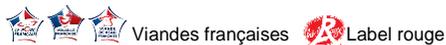
Menus du restaurant scolaire de Ormes



Semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi Repas végétarien	Jeudi Menu poisson	Vendredi
	Salade de crudités 10 12 F	Haricots verts vinaigrette 10 12 S	Œuf mimosa 3 10 12 F	Céleri rémoulade 3 9 10 12 F	Pâtes au surimi 1 2 3 4 10 12 FE
	 Escalope de dinde à la moutarde 11  F	Jambon Jambon de volaille F	Bruschetta aux légumes 1 3 7 F	Gratin de poisson à la normande 4 7 F S	Blanquette de veau à l'ancienne 1 3 6 7 9 10  F
	Petits pois S	Pennes 1 E		Flan de légumes 3 7 F	Carottes persillées F
	Comté 7 F	Yaourt 7 F	Coulommiers 7 F	Fromage 7 F	Emmental 7 F
	Mousse au chocolat 3 6 7 8 F	Ananas F	Poire rôtie aux épices F	Entremets au caramel 1 3 6 7 8 F	Raisin F
Goûter	Croissant 1 3 6 7 Fruit de saison Sirop	Pain et fromage 1 7 Jus de fruits Compote pomme-abricot	Palmiers 1 3 7 Fruit de saison Crème dessert au chocolat 7	Céréales (riz soufflé au chocolat) Fruit de saison Lait ½ écrémé 7	Pain au lait et pâte à tartiner 1 3 7 8 Jus de fruits Yaourt aux fruits mixés 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



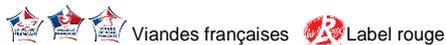
Menus du restaurant scolaire de Ormes



Semaine du 07 au 11 octobre 2024

	Lundi	Mardi Menu poisson	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
	Terrine de poisson 1 3 4 FS	Carottes râpées vinaigrette 10 12 F	Salade mexicaine (riz, poivrons, thon, épices) 4 10 12 EF	Concombre vinaigrette 10 12 F	Salade andalouse (salade, tomates, carottes, jambon) 10 12 F
	Saucisse knack Saucisse de volaille 1 3 7 8 10 F	Cœur de merlu sauce meunière 4 7 FS	Quiche lorraine Quiche au fromage 1 3 6 7 8 SF	Nuggets végétariens 1 6 S	 Sauté de dinde à l'ancienne  1 3 6 7 9 10 F
	Coquillettes 1 E	Petits pois S	Salade verte 10 12 F	Pommes de terre vapeur F	Purée d'épinards 7 S
	Fromage blanc 7 F	Brie 7 F	Bûche de chèvre 7 F	Fromage 7 F	Edam 7 F
	Poire F	Pomme F	Salade de fruits F	Fromage blanc au coulis de fruits exotiques 7 F	Flan pâtissier au chocolat 1 3 7 8 F
Goûter	Gaufrettes à la vanille 1 3 7 Jus de fruits Yaourt gélifié au chocolat 7	Barre de céréales 1 3 7 8 Compote de pommes Sirop	Brioche 1 3 7 Fruit de saison Lait ½ écrémé 7	Donut's au chocolat 1 3 6 7 8 Jus de fruits	Biscotte / Pain et confiture 1 3 7 Compote de fruits Liégeois à la vanille 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 14 au 18 octobre 2024 – Retour vers les légumes oubliés

	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi Menu poisson
	Potage aux blettes 7 F	Tomates vinaigrette 10 12 F	Carottes et radis noir râpés 10 12 F	Betteraves vinaigrette 10 12 F	Taboulé 1 10 12 FE
	Sauté de volaille 1 3 6 7 9 10 F	Quiche aux légumes d'Antan 1 3 6 7 8 F S	Kebab F	Steak haché coulis de tomate S	Poisson à la créole 4 F S
	Semoule 1 E	Salade verte F	Potatoes S	Brocolis S	Purée de panais 7 F
	Fromage 7 F	Saint Paulin 7 F	Camembert 7 F	Cantal 7 F	Yaourt 7 F
	Yaourt 7 F	Kiwi F	Liégeois 7 8 F	Fondant au chocolat et betteraves 1 3 6 7 8 F	Banane F
Goûter	Céréales (soufflées au maïs) 1 3 7 Compote pomme-banane Lait ½ écrémé 7	Gâteau maison* 1 3 7 Sirop Fromage blanc et miel 7	Pain au chocolat 1 3 6 7 Petit suisse sucré 7 Jus de fruits	Fruit de saison Crème dessert caramel 7 Galettes bretonnes 1 3 7	Brioche 1 3 7 Fruit de saison 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

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



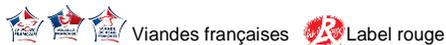
Menus du restaurant scolaire de Ormes



Semaine du 21 au 25 octobre 2024 – Vacances scolaires

	Lundi Menu poisson	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
	Salade de carottes, maïs et betteraves 10 12 FE	Salade verte et emmental 7 10 12 F	Chou blanc au curry 10 12 F	Concombre à la crème 7 F	Rillettes de thon 3 4 7 10 12 FE
	Saumon vapeur sauce aneth 4 7 S F	Lasagnes à la bolognaise 1 3 7  E S	Fajitas au poulet 1 3 7  F	Parmentier de légumes et lentilles E	Filet de poulet sauce grand-mère 1 3 6 7 9 10  F
	Riz aux épices E	Coulommiers 7 F	Pommes noisettes S	Yaourt fermier 7 F	Haricots verts persillés S
	Emmental 7 F	Pomme au four F	Fromage 7 F	Banane F	Saint Nectaire 7 F
	Entremets à la pistache 1 3 6 7 8 F E		Kiwi F		Eclair au chocolat 1 3 7 8 FS
Goûter	Croissant 1 3 7 Compote de fruits Lait ½ écrémé 7	Moelleux fourré au chocolat 1 3 7 8 Fruit de saison Flan nappé au caramel 7	Pain et chocolat 1 7 8 Sirop Compote pomme-fraise	Gâteau maison* 1 3 7 Jus de fruits Liégeois à la vanille 7	Pain au lait et confiture 1 3 7 Fruit de saison 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

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



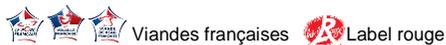
Menus du restaurant scolaire de Ormes



Semaine du 28 octobre au 1^{er} novembre 2024 – Vacances scolaires

	Lundi Menu poisson	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes râpées aux agrumes 10 12 F	Céleri rémoulade 3 9 10 12 F	Haricots verts vinaigrette 10 12 S	Salade de pâtes au thon 1 4 10 12 FE	Férié
	Dos de colin aux fruits de mer 2 4 14 S	Couscous végétarien (boulettes végétariennes) 6 S	Jambon Jambon de volaille F	Blanquette de veau à l'ancienne  F 1 3 6 7 9 10	
	Purée de potiron 7 F	Semoule et légumes 1 E F	Gratin chou-fleur et pommes de terre 7 S F	Carottes F	
	Comté 7 F	Camembert 7 F	Fromage 7 F	Fromage blanc 7 F	
	Compote de pommes E	Flan nappé au caramel 7 F	Clémentines F	Poire F	
Goûter	Gauffrettes au chocolat 1 3 7 8 Jus de fruits Petit suisse sucré 7	Céréales (corn flakes) 1 3 7 Lait ½ écrémé 7 Fruit de saison	Gâteau maison* 1 3 7 Fruit de saison Sirop	Pain et miel 1 Fruit de saison Crème dessert au chocolat 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



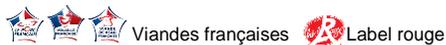
Menus du restaurant scolaire de Ormes



Semaine du 04 au 08 novembre 2024

	Lundi	Mardi Menu BIO 	Mercredi Menu poisson	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
	Betteraves vinaigrette 10 12 F	Salade de lentilles vinaigrette 10 12 EF	Salade de mâche 10 12 F	Carottes mimosa 3 10 12 F	Salade verte, jambon de volaille et maïs 10 12 FE
	Nuggets 1 S	Steak haché  S	Dos de colin sauce au thym 4 7 F S	Boulettes de soja à l'italienne 6 S	Filet de volaille  F
	Frites S	Petits pois S	Semoule 1 E	Pâtes 1 E	Chou romanesco S
	Emmental 7 F	Fromage 7 F	Brie 7 F	Cantal 7 F	Petit suisse 7 F
	Compote de fruits E	Pomme F	Moelleux au citron 1 3 7 F E	Kiwi F	Banane au chocolat 7 8 F
Goûter	Pain et chocolat 1 7 8 Fruit de saison Yaourt aromatisé 7	Palmiers 1 3 7 Compote pomme-poire Crème dessert à la vanille 7	Barres de céréales 1 3 7 8 Fruit Sirop	Gâteau maison * 1 3 7 Jus de fruits Flan nappé au caramel 7	Pain au lait et confiture 1 Compote de pommes 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

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



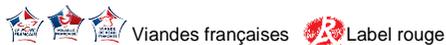
Menus du restaurant scolaire de Ormes



Semaine du 11 au 15 novembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Férié		Salade de crudités et œuf 3 10 12 F Pâtes E à la carbonara carbonara de volaille 1 7 F Fromage blanc 7 F Salade de fruits frais F	Salade fermière (œuf, salade verte, tomates, croûtons) 1 3 10 12 F Galette complète (jambon et fromage) Galette au fromage 3 7 F S Salade verte 10 12 F Fromage 7 F Poire F	Repas à thème Réduction des déchets	Céleri rémoulade 3 9 10 12 F Chipolatas sauce tomate Saucisse de volaille F Riz E Bûche de chèvre 7 F Liégeois 7 8 F
Goûter		Beignet au chocolat 1 3 6 7 8 Jus de fruits	Brioche 1 3 7 Fruit de saison Sirop	Céréales (riz soufflé au chocolat) 1 3 7 8 Compote pomme-fraise Lait ½ écrémé 7	Pain et miel 1 7 Fruit de saison Yaourt gélifié à la vanille 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



Opération réduction des déchets

Jeudi 14 novembre 2024

Potage de fanes de légumes

Quiche au potiron

1 3 6 7 8

Salade verte 10 12

Fromage 7

Pain perdu 1

Restauval



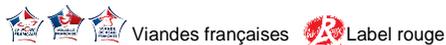
Menus du restaurant scolaire de Ormes



Semaine du 18 au 22 novembre 2024

	Lundi	Mardi Menu poisson	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
	Concombre vinaigrette 10 12 F	Potage de légumes F	Œuf mimosa 3 10 12 F	Betteraves vinaigrette 10 12 F	Carottes râpées à l'orange 10 12 F
	Steak haché sauce poivre  F S	Dos de colin sauce estragon 4 7 F S	Sauté de porc au curry  F Sauté de dinde au curry 1 3 6 7 8 10 	Croque au fromage 1 6 7 F E	Spaghettis 1 E
	Frites S	Petits pois S	Brocolis S	Salade verte 10 12 F	à la bolognaise  S
	Yaourt fermier 7 F	Camembert 7 F	Saint Nectaire 7 F	Saint Paulin 7 F	Fromage 7 F
	Pomme F	Flan nappé au caramel 7 F	Gâteau au yaourt 1 3 7 F E	Compote de fruits E	Poire F
Goûter	Céréales (soufflées au miel) 1 3 7 Lait ½ écrémé 7 Compote de fruits	Croissant 1 3 6 7 Jus de fruits Yaourt aromatisé 7	Moelleux fourrés au chocolat 1 3 7 8 Fruit de saison Petit suisse sucré 7	Gâteau maison * 1 3 7 Fruit de saison Sirop	Gaufre 1 3 6 7 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 d'Ormes



Semaine du 25 au 29 novembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
Déjeuner	Potage de légumes F	Salade de lentilles 10 12 FE	Salade de chou rouge 10 12 F	Salade de crudités 10 12 F	Batavia et croûtons 1 10 12 FE
	Escalope de dinde à la créole  F	Longe de porc rôtie et son jus d'herbes  Filet de poulet  F	Boulettes de bœuf  S	Filet de lieu sauce aneth 4 FS	Nuggets de blé croustillants 1 6 S
	Riz pilaf E	Haricots verts S	Semoule 1 E	Céréales gourmandes 1 E	Gratin de chou-fleur 7 F
	Yaourt 7 F	Coulommiers 7 F	Tomme 7 F	Sainte Maure de Touraine  F	Gouda 7 F
	Clémentines F	Flan au chocolat 1 3 7 8 FS	Orange F	Fromage blanc crème de marron 7 FE	Moelleux au citron 1 3 7 F
Goûter	Beignet au chocolat 1 3 6 7 8 Jus de fruits	Céréales (corn flakes) 1 3 7 Lait ½ écrémé 7 Compote pomme-banane	Pain et chocolat à croquer 1 7 8 Fruit de saison Liégeois au chocolat 7	Gauffrettes 1 3 7 Jus de fruits Crème dessert au caramel 7	Pain et miel 1 Fruit de saison Yaourt aux fruits mixés 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

* Gâteau maison privilège au maximum

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

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 d'Ormes



Semaine du 02 au 06 décembre 2024

	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi Menu BIO 	Vendredi Menu poisson
Déjeuner	Betteraves vinaigrette 10 12 F	Potage F	Céleri rémoulade 3 9 10 12 F	Salade coleslaw (carottes, chou blanc râpés, mayonnaise) 3 10 12 F	Rillettes de thon 3 4 7 10 12 F E
	 Cuisse de poulet grillé aux herbes  F	Boulettes végétales sauce tomate basilic 6 S	Pot-au-feu  F	Torsades 1 E	Filet de poisson meunière 1 4 F S
	Frites 5 S	Riz E	Légumes du pot F	à la bolognaise  S	Purée de carottes 7 F
	Edam 7 F	Petit suisse 7 F	Saint Nectaire  F	Fromage 7 F	Emmental 7 F
	Clémentines F	Ananas F	Yaourt aromatisé 7 F	Compote de fruits E	Crumble aux fruits 1 3 7 F E
Goûter	Barres de céréales 1 3 7 8 Compote de fruits Petit suisse sucré 7	Pain au chocolat 1 7 8 Jus de fruits Yaourt gélifié à la vanille 7	Fruit de saison Lait ½ écrémé 7 Galettes bretonnes 1 3 7	Brioche 1 7 Fruit de saison Sirop	Pain au lait et confiture 1 3 7 Fruit de saison 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

* Gâteau maison privilège au maximum

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

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



Menus du restaurant scolaire d'Ormes



Semaine du 09 au 13 décembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi Menu poisson	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Déjeuner	Potage F	Salade verte au chèvre 7 10 12 F	Salade de crudités 10 12 F	Carottes râpées mimosa 3 10 12 F	Rillettes de poulet F
	Jambon braisé Jambon de volaille F	Hachis Parmentier 7 F S	Filet de poisson au citron 4 F S	Lasagnes épinards ricotta 1 7 S E	Steak haché S
	Petits pois et carottes S F		Poêlée de légumes F		Purée de légumes 7 F
	Camembert 7 F	Yaourt 7 F	Fromage 7 F	Petit suisse 7 F	Fromage 7 F
	Flan nappé au chocolat 7 F	Orange F	Compote de fruits E	Clémentines F	Kiwi F
Goûter	Palmiers 1 3 7 Fruit de saison Crème dessert au caramel 7	Céréales (riz soufflé au chocolat) 1 3 7 8 Lait ½ écrémé 7 Compote de pommes	Fruit de saison Sirop Moelleux fourré 1 3 7 8 au chocolat	Gâteau maison* 1 3 7 Jus de fruits Liégeois à la vanille 7	Pain et pâte à tartiner 1 7 8 Fruit de saison Yaourt aux fruits mixés 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

* Gâteau maison privilège au maximum

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 d'Ormes



Semaine du 16 au 20 décembre 2024

	Lundi Menu poisson	Mardi Menu BIO	Mercredi Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	Céleri rémoulade 3 9 10 12 F	Potage de légumes FS	Œuf mayonnaise 3 10 12 FS	Repas de fin d'année	Salade de crudités 10 12 F
	Nuggets de poisson 1 4 S	Steak haché sauce tomate S	Pizza aux légumes 1 7 F S		Raviolis E F
	Gratin de chou-fleur 7 S	Pommes de terre F	Salade verte 10 12 F		Fromage 7 F
	Camembert 7 F	Fromage blanc 7 F	Tomme 7 F		Compote de fruits E
	Yaourt aromatisé 7 F	Poire F	Liégeois à la vanille 7 F		
Goûter	Croissant 1 3 6 7 Compote pomme-pêche Lait ½ écrémé 7	Pain et fromage 1 7 Sirop de fraise Compote de fruits	Barre de céréales 1 3 7 8 Fruit de saison Petit suisse sucré 7	Gâteau maison 1 3 7 Fruit de saison Crème dessert 7	Gaufre au chocolat 1 3 6 7 8 Liégeois 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

* Gâteau maison privilège au maximum

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