





















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 24 au 28 avril Centre de loisirs	Taboulé Emincé de dinde au curry  Duo de légumes Petit suisse Fruit de saison 	Betteraves vinaigrette  Rôti de porc sauce moutarde  Pommes de terre rissolées Fromage Glace	Duo de choux  Sauté de veau à l'ancienne  Semoule Fromage Liégeois au chocolat	Concombre à la crème Gratin de pâtes à la tomate Salade verte  Fromage Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette  Filet de julienne sauce citron Riz pilaf Fromage Compote de fruits
Semaine du 1^{er} au 05 mai Centre de loisirs	Férié	Salade verte et maïs  Hamburger  Potatoes Yaourt Fruit de saison	Œuf sauce cocktail Emincé de bœuf au paprika  Chou-fleur béchamel  Fromage Eclair au chocolat	Céleri rémoulade  Omelette aux herbes Petits pois à l'anglaise Fromage Riz au lait à la vanille	Saucisson sec Colin sauce poivron Semoule  Fromage Fruit de saison
Semaine du 08 au 12 mai	Férié	Carottes râpées vinaigrette Quiche au fromage Salade verte Fromage Yaourt 	Salade espagnole * Escalope de dinde à la normande  Gratin de légumes et pommes de terre Fromage  Cake marbré	Salade de tomates  Cordon bleu Courgettes aux herbes Petit suisse Salade de fruits	Concombre vinaigrette Dos de lieu aux graines de sésame Céréales gourmandes  Fromage Fruit de saison



























* Salade espagnole : tomates, poivron, jambon



 Produit issu de l'agriculture biologique



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon
 Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 15 au 19 mai	Salade de tomates  Emincé de porc aux herbes de Provence  Semoule  Fromage Compote de fruits	Salade de chou  Steak haché  Carottes Vichy Fromage Semoule au lait à la vanille	Salade de riz  Œufs durs à la béchamel Epinards  Fromage Fruit de saison	Férié 	Salade coleslaw (carottes et chou blanc, mayonnaise) Hamburger  Potatoes Fromage Mousse au chocolat du Chef
Semaine du 22 au 26 mai	Lundi – Repas végétarien  Concombre vinaigrette Gratin de pâtes  au fromage Yaourt aromatisé Glace	Mardi Rillettes de thon Emincé de volaille sauce aigre douce  Duo de légumes Fromage  Flan nappé au caramel 	Mercredi Salade de chou-fleur Sauté de veau aux épices  Pommes de terre au four Yaourt  Salade de fruits	Jeudi Repas à thème Street food 	Vendredi Salade de haricots verts Jambon blanc Pâtes  Fromage Liégeois au chocolat
Semaine du 29 mai au 02 juin	Lundi Férié 	Mardi Salade impériale * Emincé de porc au curry  Semoule  Petit suisse Fruit de saison	Mercredi Céleri rémoulade Rôti de bœuf au jus  Courgettes poêlées Fromage  Cake	Jeudi – Repas végétarien Salade de tomates Chili sin carne (haricots rouges, maïs et tomates) Riz  Fromage  Ananas	Vendredi Taboulé Filet de lieu meunière Haricots verts  Fromage Glace

* Salade impériale : salade verte, carottes, pomme fruit



Viandes françaises



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

 Produit issu de l'agriculture biologique

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 LINAS



Street Food

Jeudi 25 mai 2023

Bouchée fromage de chèvre
et tomate

Sauté de porc gyros aux épices 

Pommes de terre vapeur persillées

Fromage

Smoothie bowl

Restauval

Semaine du 05 au 09 juin	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Salade verte et maïs Cordon bleu Petits pois Fromage Liégeois à la vanille	Concombre au fromage blanc Tarte chèvre et tomates Salade verte Fromage Compote de fruits	Salade de betteraves à l'edam Couscous (boulettes, pilons) Semoule Petit suisse Fruit de saison	Salade de crudités Rôti de bœuf froid Duo de légumes Fromage Crème caramel	Rillettes Lieu noir au citron Pommes de terre vapeur Fromage Fruit de saison
Semaine du 12 au 16 juin	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	Melon Saucisses de Strasbourg Lentilles Fromage Glace	Salade de chou blanc Steak haché Pâtes Petit suisse Compote de fruits	Salade piémontaise Pizza Salade verte Fromage Fraises	Salade de chou chinois mimosa Gratin de pâtes à la provençale Fromage Crème chocolat	Salade de radis Filet de poisson au beurre blanc Céréales gourmandes Yaourt Fruit de saison
Semaine du 19 au 23 juin	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Melon Rôti de bœuf sauce barbecue Purée de pommes de terre Fromage Fruit de saison	Repas à thème 	Courgettes râpées Emincé de porc à la texane Blé Fromage Yaourt	Salade de crudités Jambon Pâtes Fromage Compote de fruits	Pastèque Brandade de poisson Salade verte Fromage Yaourt
Semaine du 26 au 30 juin	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Salade de crudités et maïs Couscous végétarien (pois chiches, légumes et semoule) Fromage Fruit de saison	Rillettes Steak haché ketchup Riz Yaourt Glace	Salade verte au surimi Emincé de volaille au paprika Petits pois carottes Fromage Yaourt aromatisé	Salade de crudités Jambon Purée de pommes de terre Fromage Compote de fruits	Melon Poisson pané Brocolis Fromage Eclair au chocolat



Restaurant scolaire de LINAS

Fête des fruits et légumes frais






























Mardi 20 juin 2023

Taboulé libanais

Lasagnes aux légumes grillés

Fromage

Salade de fruits au romarin

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 juillet	<p>Taboulé</p> <p>Emincé de porc à la paysanne </p> <p>Duo de légumes</p> <p>Fromage </p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Quiche aux légumes </p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt</p> <p>Banane</p>	<p>Concombre au fromage blanc </p> <p>Escalope de dinde </p> <p>Courgettes et pommes de terre</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte aux fraises </p>	<p>Pastèque</p> <p>Steak haché sauce tomate </p> <p>Gratin de pâtes</p> <p>Fromage </p> <p>Glace</p>	<p>Betteraves mimosa</p> <p>Colin pané</p> <p>Semoule </p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison</p>
Semaine du 10 au 14 juillet	<p>Salade de blé </p> <p>Colin aux épices</p> <p>Carottes sautées</p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p>	<p>Repas à thème</p> <p>Asiatique </p>	<p>Salade de radis</p> <p>Emincé de bœuf aux épices </p> <p>Pâtes </p> <p>Fromage</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Carottes râpées mimosa</p> <p>Pizza aux fromages</p> <p>Salade verte </p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Férié</p>
Semaine du 17 au 21 juillet	<p>Salade de pâtes </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Courgettes</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Nectarine</p>	<p>Salade verte mimosa </p> <p>Gratin de pommes de terre au fromage</p> <p>Fromage</p> <p>Compote pomme-fraise </p>	<p>Salade de tomates </p> <p>Chipolatas</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Rôti de veau au jus </p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt</p> <p>Salade de fruits frais </p>	<p>Melon</p> <p>Merlu basquaise</p> <p>Riz </p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p>
Semaine du 24 au 28 juillet	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Jambon blanc</p> <p>Gratin de pâtes</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt</p>	<p>Barbecue </p>	<p>Assortiment de melons</p> <p>Couscous végétarien (pois chiches)</p> <p>Semoule et légumes couscous </p> <p>Fromage</p> <p>Crème à la vanille </p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Poulet rôti aux herbes </p> <p>Courgettes à la tomate </p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p>	<p>Salade italienne *</p> <p>Filet de poisson sauce citron</p> <p>Carottes Vichy </p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison</p>

* Salade italienne : pâtes, tomates, thon, mozzarella, basilic



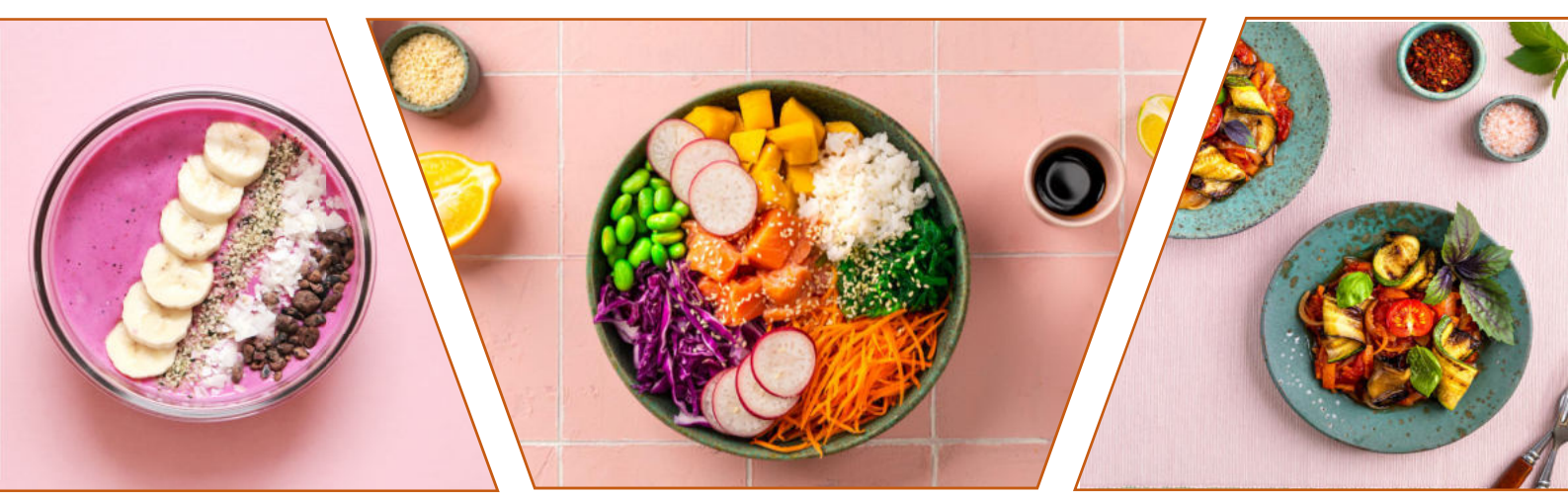
Viandes françaises



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

 Produit issu de l'agriculture biologique

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



Restaurant scolaire de LINAS



Asiatique

Mardi 11 juillet 2023

Nems au poulet

Crevettes sautées à la thail

Riz

Fromage

Salade de litchis et fruits rouges

Restauval

Mardi 25 juillet 2023



BARBECUE



Pastèque

☆☆☆



Duo merguez et chipolata

☆☆☆

Chips

☆☆☆






























Fromage

☆☆☆



Salade de fruits frais



	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 31 juillet au 04 août	<p>Taboulé</p> <p>Jambon grillé</p> <p>Courgettes poêlées </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Hamburger </p> <p>Potatoes</p> <p>Fromage</p> <p>Crème au chocolat</p>	<p>Salade de crudités mimosa </p> <p>Gratin de pâtes à la tomate</p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p>	<p>Salade mexicaine *</p> <p>Sauté de dinde aux épices </p> <p>Carottes rondelles </p> <p>Fromage</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Cœur de merlu au beurre blanc</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison </p>
Semaine du 07 au 11 août	<p>Salade coleslaw * (chou bio) </p> <p>Hachis Parmentier </p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de blé</p> <p>Quiche au fromage</p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage</p> <p>Pêche</p>	<p>Repas à thème Tex-mex</p> 	<p>Courgettes râpées aux olives</p> <p>Emincé de porc au curry </p> <p>Haricots verts </p> <p>Fromage</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Melon</p> <p>Cassolette de la mer</p> <p>Semoule </p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p> 
Semaine du 14 au 18 août	<p>Salade piémontaise</p> <p>Poulet rôti </p> <p>Carottes sautées</p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Féried</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Omelette</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de porc à la moutarde </p> <p>Flan de courgettes</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de crudités</p> <p>Dos de colin meunière</p> <p>Pâtes</p> <p>Fromage </p> <p>Salade de fruits frais</p>
Semaine du 21 au 25 août	<p>Lundi – Repas végétarien</p> <p>Œuf sauce mayonnaise</p> <p>Lasagnes aux légumes</p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Barbecue</p> 	<p>Concombre à la crème</p> <p>Paupiette de veau lyonnaise</p> <p>Riz </p> <p>Fromage</p> <p>Mousse au chocolat</p> 	<p>Pastèque</p> <p>Emincé de dinde à l'orientale </p> <p>Gratin d'aubergines et pommes de terre</p> <p>Fromage </p> <p>Crème à la vanille</p>	<p>Salade verte et dés d'emmental </p> <p>Poisson sauce citron</p> <p>Semoule</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison</p>

* Salade mexicaine : haricots rouges, maïs, tomates

* Salade coleslaw : carottes et chou blanc râpés, mayonnaise

 Produit issu de l'agriculture biologique



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon



Viandes françaises



Restaurant scolaire de LINAS



Tex-Mex

Mercredi 09 août 2023

Tortillas et guacamole

Chili sin carne

Riz

Fromage

Churros au sucre

Restauval

Mardi 22 août 2023



BARBECUE

Tomates et mozzarella

☆☆☆



Duo merguez et chipolata

☆☆☆

Chips

☆☆☆




























Fromage

☆☆☆



Tarte Tatin de Xavier

Semaine du 28 août au 1 ^{er} septembre Centre de loisirs	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi – Repas végétarien</i>
	Betteraves vinaigrette  Pizza du Chef Salade verte Yaourt Prunes rouges	Tomates vinaigrette Filet de poisson à la provençale Brocolis béchamel Camembert  Tarte aux pommes	Salade de riz niçoise Sauté de volaille au curry  Haricots beurre Emmental  Glace	Salade de haricots verts Rôti de bœuf sauce barbecue  Potatoes Tomme noire Fruit de saison 	Salade suisse (endives, fromage, céleri et œuf) Gratin de pâtes à la tomate Yaourt  Tarte au chocolat
Semaine du 04 au 08 septembre	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Pastèque Raviolis Salade verte Fromage  Glace	Quiche au fromage Riz aux courgettes Fromage Fruit de saison 	Saucisson à l'ail Steak haché  Petits pois Chèvre Compote de pommes 	Salade de chou blanc Cordon bleu Carottes sautées  Yaourt Eclair au chocolat	Concombre crème ciboulette  Merlu au citron Pommes de terre vapeur Coulommiers Crème dessert
Semaine du 11 au 15 septembre	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	Salade de tomates Sauté de poulet aux herbes  Purée de pommes de terre Montboissier Fromage blanc 	Repas à thème Repas local	Salade et dés de mimolette Saucisse Coquillettes  Brie Fruit de saison	Salade de riz Dahl de lentilles et carottes Fromage Yaourt 	Melon Poisson meunière Chou-fleur à l'huile d'olive  Yaourt nature Quatre quarts
Semaine du 18 au 22 septembre	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	Taboulé (semoule)  Nuggets de poulet Courgettes sautées Petit suisse Fruit de saison	Pâté de campagne Emincé de bœuf au curry  Haricots verts persillés  Fromage Ananas	Œuf mayonnaise Rôti de porc aux herbes  Pommes de terre et épinards béchamel  Comté Salade de fruits	Pastèque Paëlla végétarienne (Riz BIO)  Fromage Marbré	Tomates vinaigrette  Brandade de poisson Salade verte Fromage portion Poire sauce caramel