Menus des restaurants scolaires de Val d'Erdre Auxence

Du 06 au 31 mai 2024

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 06 au 10 mai	Betteraves vinaigrette Tortilla emmental et pommes de terre Fruits au sirop	Cœur de merlu au curry Epinards béchamel Fromage Tarte au chocolat	Férié	Férié	Fermé
	Lundi – Repas végétarien	**Mardi**	**Mercredi**	**Jeudi**	**Vendredi**
Semaine du 13 au 17 mai	Tomates et féta Pâtes à la bolognaise de lentilles Emmental râpé Fruit de saison	Rillettes du Mans Poisson façon meunière Brocolis Riz au lait	Rôti de porc au jus Blésotto Camembert Fruit de saison	Steak haché Frites Fromage Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Sauté de porc aigre-doux Wok de légumes Muffin maison
	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 20 au 24 mai	Férié	Escalope de volaille Petits pois Mimolette Banane au chocolat	Concombre vinaigrette Gratin de pâtes aux légumes Salade verte Fromage blanc au coulis de fruits rouges	**Repas à thème** **Festival culinaire**	Salade verte, lardons et dés de mimolette Filet de poisson pané Riz Fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 27 au 31 mai	Salade verte et chèvre chaud Lieu à la provençale Riz Fruit de saison	Rillettes de poisson Haut de cuisse de poulet rôti Courgettes Compote de pommes	Salade de blé, tomates et maïs Sauté de bœuf Carottes Liégeois	Tomates vinaigrette Tajine végétarien (pois chiches et légumes) Semoule Yaourt nature sucré	Sauté de porc Purée de céleri Fromage Fruit de saison

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

Restaurants scolaires du Val d'Erdre Auxence

Val d'Erdre Auxence

Festival culinaire

Jeudi 23 mai 2024

Gaspacho

***

Courgettes à la carbonara
et emmental râpé

***

Carrot cake

Restauval

Menus des restaurants scolaires de Val d'Erdre Auxence — Du 03 au 24 juin 2024

Val d'Erdre Auxence — Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 03 au 07 juin	Melon Cœur de merlu sauce citronnée Pommes de terre vapeur persillées Duo compote de fruits et fromage blanc	Steak haché Petits pois Camembert Moelleux aux pommes	Feuilleté au fromage Rôti de porc Haricots verts Fruit de saison	Salade de riz, emmental et tomates Escalope de volaille grillée Etuvée de carottes Duo fraises-banane	Salade de crudités et œuf Gratin de coquillettes sauce tomate Mousse au chocolat
	Lundi	**Mardi**	**Mercredi**	**Jeudi – Repas végétarien**	**Vendredi**
Semaine du 10 au 14 juin	Taboulé Emincé de porc au soja et miel Courgettes sautées Fromage blanc et dés de fruits	Escalope de volaille Frites Chèvre Fruit de saison	Salade de pâtes au surimi et mimolette Estouffade de bœuf Ratatouille Fruit de saison	Concombre au fromage blanc Paëlla végétarienne (riz, petits pois, fèves, légumes croquants) Glace	Melon Gratin de poisson aux moules Pâtes Entremets
	Lundi	**Mardi - Repas végétarien**	**Mercredi**	**Jeudi**	**Vendredi**
Semaine du 17 au 21 juin	Salade de tomates Paupiette de veau Petits pois Yaourt aromatisé	Carottes râpées vinaigrette Quiche au fromage Salade verte Compote de fruits et biscuit	Galette bretonne Salade verte Camembert Fruit de saison	**Repas à thème Euro 2024** **Allemagne**	Salade de pâtes au fromage Filet de poisson au citron Ratatouille Abricots
	Lundi	**Mardi**	**Mercredi**	**Jeudi**	**Vendredi – Repas végétarien**
Semaine du 24 au 28 juin	Spaghettis à la carbonara Salade verte Fromage Compote de fruits	Rillettes Filet de colin au beurre blanc Gratin de brocolis et pommes de terre Fruit de saison	Salade de blé, tomates et féta Emincé de porc au paprika Courgettes sautées Pastèque	Friand au fromage Volaille à l'aigre douce Haricots verts Banane au caramel	Carottes râpées vinaigrette Tortilla au fromage Epinards Moelleux au chocolat

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

Produit issu de l'agriculture biologique

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

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

Restaurants scolaires du Val d'Erdre Auxence

Euro 2024 - Allemagne

Jeudi 20 juin 2024

Salade de chou rouge et fromage

***

Currywurst
(saucisse sauce curry)

Pommes de terre vapeur

***

Apfelkuchen
(gâteau aux pommes)

Menus des restaurants scolaires de Val d'Erdre Auxence *Du 1er au 05 juillet 2024*

	Lundi	*Mardi – Repas végétarien*	*Mercredi*	*Jeudi*	*Vendredi*
Semaine du 1er au 05 juillet	**Filet de volaille** **Purée de légumes** **Fromage** **Fruit de saison**	**Pastèque** **Pâtes** **à la bolognaise de lentilles** **Yaourt nature sucré**	**Salade de crudités et edam** **Chipolatas** **Epinards à la béchamel (lait BIO)** **Tarte aux fruits**	**Dos de merlu sauce hollandaise** **Riz** **Fromage** **Fruit de saison**	**Repas de fin d'année**

La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France
Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

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

Produit issu de l'agriculture biologique

Restaurants scolaires du Val d'Erdre Auxence

Val d'Erdre Auxence

Fin d'année scolaire

Vendredi 05 juillet 2024

Melon

***

Hamburger

Frites

***

Glace

Restauval