







	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 24 au 28 avril	Salade de haricots verts Salade de cœurs de palmier Poulet rôti Frites Fromage Corbeille de fruits	Salade de chou rouge Carottes râpées vinaigrette Jambon grillé Petits pois Fromage Entremets Crème dessert	Macédoine mayonnaise Lasagnes au bœuf Salade verte Fromage Corbeille de fruits	Taboulé Salade fermière * Filet de poisson Epinards Fromage Corbeille de fruits	Salade de tomates à l'échalote Salade verte et croûtons Sauté de bœuf aux épices Pépinettes Yaourt Compote pomme-poire Compote pomme-fraise
					
Semaine du 1 ^{er} au 05 mai	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Férial	Repas à thème <i>La Corse</i> 	Salade composée Crozets au jambon gratinés Salade verte Petit suisse Corbeille de fruits	Concombre à la menthe Céleri vinaigrette Filet de julienne sauce citron Riz pilaf Fromage Fromage blanc au coulis de fruits rouges ou coulis de fruits tropicaux	Tomates vinaigrette Chou blanc vinaigrette Sot'y laisse de dinde à la crème Haricots beurre Fromage Semoule au caramel Semoule au lait
					
Semaine du 08 au 12 mai	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Férial	Betteraves vinaigrette Salade de maïs Colin sauce poivron Pépinettes Fromage Salade d'agrumes Ananas frais	Salade espagnole * Sauté de dinde Gratin de légumes Fromage Tarte au citron	Salade de lentilles Salade de haricots blancs Chipolatas Ratatouille Fromage Flan pâtissier Clafoutis aux fruits rouges	Salade de cœurs d'artichaut Salade d'asperges Emincé de bœuf au paprika Frites Fromage blanc Corbeille de fruits
					

* Salade fermière : pommes de terre, jambon, tomates, vinaigrette

* Salade espagnole : tomates, poivrons, jambon



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

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon



Restaurant scolaire de La Bergeronnerie

Mardi 02 mai 2017



Salade corse au lard

(salade verte, lardons, tomates, fromage de brebis, fèves, vinaigrette à l'huile d'olive)

☆☆☆

Sauté de veau aux olives

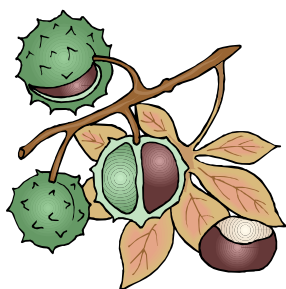
Crumble de courgettes

☆☆☆

Tomme

☆☆☆

Fiadone



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 15 au 19 mai	Céleri rémoulade Champignons à la crème Omelette à la provençale Epinards béchamel Fromage Semoule au lait Riz au lait	Œuf mimosa Œuf sauce cocktail Sauté de porc Poêlée de légumes Fromage Gâteau basque Fondant au chocolat	Betteraves vinaigrette Poulet grillé Pommes de terre sautées Fromage Corbeille de fruits	Salade de riz à la tomate Sauté de volaille Haricots verts Yaourt Corbeille de fruits	Radis à la croque au sel Courgettes râpées Dos de cabillaud au curry Semoule Fromage Glace
Semaine du 22 au 26 mai	Salade aux noix Salade de mâche et croûtons Emincé de porc au curcuma Lentilles Fromage blanc Compote pomme-fraise Compote pomme-pêche	Concombre à la crème de ciboulette Tomates vinaigrette Paleron de bœuf braisé Carottes Vichy Fromage Mousse au chocolat Mousse aux fruits rouges	Rillettes Paupiette de veau Poêlée de légumes Fromage Salade de fruits frais et gâteau sec	Féié	Fermé
Semaine du 29 mai au 02 juin	Carottes râpées vinaigrette Chou blanc mariné Lasagnes à la bolognaise Salade verte Fromage Compote de pommes Pomme au four	Sardines beurre Maquereau à la moutarde Rôti de dinde aux champignons Céleri braisé à la tomate Fromage Flan pâtissier Flan au chocolat	Salade de tomates au basilic Croque-monsieur Salade composée Fromage Yaourt	Salade de fonds d'artichaut Salade d'avocat vinaigrette Sauté de veau Frites Petit suisse Salade de fruits maison Cerises	Salade de pâtes Salade de blé à la tomate Filet de julienne au thym Haricots beurre Fromage Corbeille de fruits
Semaine du 05 au 09 juin	Féié	Melon Pastèque Poulet rôti aux épices Polenta Fromage Compote pomme-abricot Compote pomme-banane	Concombre vinaigrette Jambon grillé Julienne de légumes Fromage Semoule au lait	Crème de foie cornichon Saucisson sec Rôti de bœuf Carottes poêlées Yaourt Moelleux au chocolat Cake au citron	Salade impériale * Salade de tomates Merlu sauce aux herbes Boulgour Fromage Ananas frais Kiwi

* Salade impériale : salade, carottes, pommes fruit



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

Produit issu de l'agriculture biologique

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
 RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon
 Laura LE GUENNEC Diététicienne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 12 au 16 juin	Terrine de poisson Rillettes de sardines Emincé de porc au paprika Purée de pommes de terre Fromage Corbeille de fruits	Salade de crudités Salade d'agrumes Bœuf à la Lyonnaise Poêlée de légumes Fromage Crème caramel Ile flottante	Salade de betteraves Paëlla Fromage Glace	Concombre à la crème Salade de champignons Tomates farcies Pilaf de céréales Fromage blanc Duo banane-fraise Nectarine	Céleri vinaigrette Carottes râpées vinaigrette Filet de colin meunière au citron Haricots verts Fromage Beignet au choix
Semaine du 19 au 23 juin	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>Fraich'attitude</i>				
	Salade de pâtes de la mer Semoule aux agrumes Estouffade de bœuf Légumes couscous Fromage Fromage blanc à la vanille Faiselle au sucre	Salade de tomates et maïs Sauté de volaille Pommes de terre sautées Fromage Corbeille de fruits	Avocat vinaigrette Œufs à la florentine Epinards Fromage Tarte aux fruits	Pizza au fromage Pizza du Chef Carré de porc au miel Gratin de blettes à la tomate Yaourt Corbeille de fruits	Melon Radis beurre Merlu sauce romarin Pâtes Fromage Glace
Semaine du 26 au 30 juin	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de tomates Salade de concombre Poulet rôti Pommes de terre vapeur Fromage Mousse au caramel Mousse au chocolat	Pâtes au chorizo Salade niçoise Rôti de bœuf sauce barbecue Carottes braisées Petit suisse Corbeille de fruits	Salade de chou chinois Emincé de porc à la texane Ratatouille Fromage Gâteau de semoule et biscuit	Salade de crudités Pastèque Filet de poisson aux moules Céréales gourmandes Fromage Entremets à la vanille Panna cotta aux fruits rouges	Salade de haricots verts Duo courgettes-cœurs de palmier Fricassée de blanc de volaille à la forestière Lentilles Fromage Prunes Abricots
Semaine du 03 au 07 juillet	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Terrine de poisson Rillettes de sardines Spaghettis à la carbonara Salade verte Fromage Corbeille de fruits	Céleri à l'orange Carottes râpées vinaigrette Omelette espagnole Courgettes gratinées Yaourt Eclair au chocolat Eclair à la vanille	Salade verte au thon et maïs Emincé de bœuf au paprika Purée de pommes de terre Fromage Petits suisses aromatisés	Rillettes Saucisson sec Filet de colin sauce crevettes Riz basmati Fromage Corbeille de fruits	<i>Repas de fin d'année</i>



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



Produit issu de l'agriculture biologique

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
 RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon
 Laura LE GUENNEC Diététicienne