



Menus du restaurant de l'école Louis PERGAUD

Du 12 mai au 06 juin 2025



Semaine du 12 au 16 mai	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade de riz Chipolatas Ratatouille Saint Paulin Fruit	Salade de crudités Tortis à la carbonara Salade verte Fromage Glacé		Taboulé Flan au fromage et légumes Yaourt Fruit	Salade verte, maïs et thon Sauté de volaille à la normande Blé Emmental Liégeois
Semaine du 19 au 23 mai	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Taboulé oriental Escalope de volaille Haricots verts Camembert Fruit	Chou blanc râpé aux noix Tarte aux carottes et fromage frais Salade verte Camembert Compote de pommes		Repas à thème Cuisine de rue	Courgettes râpées Poisson beurre blanc Epinards Gouda Gâteau au chocolat
Semaine du 26 au 30 mai	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes râpées vinaigrette Filet de colin Purée de céleri Tomme Fruit	Salade verte, pomme fruit et croûtons Omelette Légumes Fromage fondu Gâteau au yaourt		Férié	Fermé
Semaine du 02 au 06 juin	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Tomates vinaigrette Cuisse de poulet rôti aux épices Pommes de terre rissolées Camembert Compote de pommes	Saucisson sec Gratin de lieu à la provençale Purée de légumes Yaourt Fruit		Concombre au fromage blanc Quiche à la provençale Salade verte Mimolette Fruit	Melon Rôti de porc Petits pois Emmental Semoule au lait au chocolat



Poisson frais



Poisson issu de la pêche durable



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

Pain de votre boulanger
Produit issu de l'agriculture biologique



RESTAUAVAL - 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



Vianandes françaises