



Menus du restaurant de l'école Louis PÉRGAUD

Du 09 juin au 04 juillet 2025



Semaine du 09 au 13 juin	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Férié	Radis beurre Filet de colin au beurre blanc Pâtes Cantal Yaourt		Repas à thème Du champ à l'assiette, Consommons local !	Pizza au fromage Œufs à la florentine Epinards Yaourt Salade de fruits frais
Semaine du 16 au 20 juin	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade de riz Filet de poisson à la normande Courgettes sautées Fruit	Pâtes au chorizo Emincé de volaille sauce barbecue Duo de céleri et carottes Edam Quatre-quarts		Haricots verts vinaigrette Quiche au fromage Salade verte Yaourt Abricots	Pastèque Chipolatas Pommes de terre sautées Mimolette Fromage blanc au coulis
Semaine du 23 au 27 juin	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Carottes râpées vinaigrette Pâtes à la carbonara Saint Nectaire Yaourt aromatisé	Salade verte, emmental et noix Gratin de poisson au citron Purée de légumes Fruit		Pizza du Chef Cuisse de poulet Carottes Fromage Fruit	Salade de tomates et maïs Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule Yaourt Compote de fruits
Semaine du 30 juin au 04 juillet	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Taboulé Rôti de porc Duo de légumes Edam Liégeois	Œuf sauce cocktail Filet de poisson au citron Riz pilaf Fromage Fruit		Salade de crudités Omelette Courgettes Brie Semoule au lait au caramel	Repas de fin d'année



Poisson issu de la pêche durable



Pain de votre boulanger

Produit issu de l'agriculture biologique

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

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



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