



Commune de Rochecorbon

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus de printemps

| | Lundi | Mardi | Mercredi tout Bio | Jeudi | Vendredi |
|--|---|-------------------------------------|---|---|--|
| Semaine 20 | 11-mai | 12-mai | 13-mai | 14-mai | 15-mai |
| Menus du 11 au 15 mai 2026 | Tomates vinaigrette et basilic | Oeuf label MEA mimosa | Betteraves rouges Bio vinaigrette | l'Ascension | fermé |
| | Coleslaw (carotte et céleri Bio) | Houmous | - | | |
| | Filet de merlu MSC sauce crème | Escalope de porc sauce aux herbes | Boulettes au boeuf Bio sauce provençale | | |
| | Brocolis Bio gratinés | Frites et ketchup | Coquillettes Bio | | |
| | Assortiment de fromages | Carré de Liguail | Camembert Bio | | |
| Donut | Pomme Bio | Assortiment de fruits de saison Bio | | | |
| Beignet fourré | Fruit de saison | - | | | |
| | Lundi tout Bio | Mardi | Mercredi | Jeudi - journée des abeilles | Vendredi |
| Semaine 21 | 18-mai | 19-mai | 20-mai | 21-mai | 22-mai |
| Menus du 18 au 22 mai 2026 | Salade de pâtes Bio | Concombre Bio à la crème | Radis roses et beurre | Carottes râpées Bio vinaigrette au miel | Saucisson à l'ail |
| | - | Tomates vinaigrette ciboulette | - | - | Rillettes de sardines au citron |
| | Boulettes de lentilles Bio sauce barbecue | Paella garnie | Omelette aux pommes de terre (pdT Bio, oeufs label MEA) | Rôti de porc laqué au miel | Poisson frais du marché en croûte d'herbes |
| | Courgettes Bio sautées à l'ail | - | Salade verte | Navets glacés au miel | Coquillettes Bio |
| | Edam Bio | Emmental Bio | Assortiment de fromages | Fromage blanc Bio | Bleu |
| Coupe banane Bio et sa sauce au chocolat | Crème vanille du chef au lait local | Compote | Gâteau nid d'abeille | Fraises et sucre | |
| - | Crème caramel au lait local | - | - | - | |

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal

api

Cuisiniers
du Centre-Val de Loire





Commune de Rochecorbon

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus de printemps

| | | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi tout Bio |
|----------------------------|---|------------------------------------|---|-------------------------------------|--------------------------------------|-------------------|
| Semaine 22 | 25-mai | 26-mai | 27-mai | 28-mai | 29-mai | |
| Menus du 25 au 29 mai 2026 | lundi de Pentecôte | Taboulé | Concombre Bio vinaigrette | Salade verte à la Mozzarella | Quiche au fromage (oeuf Bio) | |
| | | Salade de boulgour | - | Salade composée de crudités au maïs | - | |
| | | Jambon braisé | Hachis parmentier du chef (égrené de boeuf Bio) | Filet de hoki MSC sauce provençale | Emincé végétal Bio sauce curry coco | |
| | | Flageolets | Salade verte | Rataouille Bio | Courgettes Bio aux oignons | |
| | | Gouda Bio | Bûche mi-chèvre | Verre de lait local | Camembert Bio | |
| | Lundi | Mardi tout Bio | Mercredi | Jeudi | Vendredi | |
| Semaine 23 | 1-juin | 2-juin | 3-juin | 4-juin | 5-juin | |
| Menus du 1 au 5 juin 2026 | Duo de melon et pastèque | Salade de perles Bio au surimi MSC | Macédoine mayonnaise | Tomates Bio vinaigrette | Pâté de campagne et cornichons | |
| | Radis roses en rondelles et tomate | - | - | Concombre vinaigrette | Houmous | |
| | Pastasotto de courgettes Bio, ail et fines herbes | Sauté de boeuf Bio aux olives | Quiche lorraine (aux oeufs Bio) | Escalope de dinde sauce moutarde | Filet de colin MSC sauce à l'oseille | |
| | - | Haricots verts Bio | Salade verte | Riz Bio | Petits pois Bio au jus | |
| | Mimolette | Yaourt nature Bio | Tomme blanche | Camembert Bio | Kiri | |
| Bâtonnet de glace | Fruit de saison Bio | Fraises au sucre | Clafoutis aux abricots au lait local | Nectarine | | |
| | | | | Clafoutis aux cerises | Fruit de saison | |

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

Ancrage territorial

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit labellisé

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

Repas à thème

MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal

api

Cuisiniers

du Centre-Val de Loire





Commune de Rochecorbon

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'été

| | Lundi | Mardi – menu des enfants | Mercredi | Jeudi | Vendredi tout Bio |
|-----------------------------|--|---|---|---|---|
| Semaine 24 | 8-juin | 9-juin | 10-juin | 11-juin | 12-juin |
| Menus du 8 au 12 juin 2026 | Wrap de crudités au fromage frais | Tomates Bio vinaigrette à la Mozzarella | Rillettes de poisson | Salade de pommes de terre Bio, tomates, oeufs label MEA, mayonnaise | Melon Bio |
| | Friand au fromage | Pastèque | - | Salade mexicaine (haricots rouges, maïs) | - |
| | Emincé de porc à la moutarde | Hamburger du chef au Cheddar | Pilons de poulet marinés sauce tex-mex | Calamars à la romaine sauce tartare | Courgettes Bio à la provençale et crumble aux amandes, Parmesan AOP |
| | Carottes Bio façon Vichy | Frites | Riz Bio pilaf | Tomate Bio provençale | Carottes Bio façon Vichy |
| | Brie | Assortiment de fromages | Saint Paulin | Tomme noire | Yaourt nature Bio |
| Pêche rôtie au miel | Crème dessert praliné | Fruit de saison | Abricots | Riz au lait au caramel (lait local et Bio) | |
| Compote pomme HVE rhubarbe | Liégeois vanille | - | Fruit de saison | - | |
| Semaine 25 | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi – repas rouge | Vendredi |
| | 15-juin | 16-juin | 17-juin | 18-juin | 19-juin |
| Menus du 15 au 19 juin 2026 | Courgettes râpées vinaigrette balsamique | Betteraves rouges Bio vinaigrette | Bâtonnets de carottes Bio sauce fromage blanc | Salade de dés de pastèque et tomate Bio | Salade de lentilles à la ciboulette |
| | Melon jaune | Terrine de légumes du chef | - | - | Poisson frais du marché sauce aneth |
| | Escalope de dinde sauce crème | Croque tomate, Mozzarella et basilic | Nuggets au poisson | Lasagnes du chef (égrené de boeuf Bio) | Gratin de courgettes |
| | Petits pois Bio au jus | Pommes de terre rissolées | Boullgour Bio sauce tomate | Feuille de chêne rouge Bio, vinaigrette à la betterave | Camembert Bio |
| | Saint Paulin | Carré frais | Gouda | Fromage blanc Bio coulis de fruits rouges | Semoule au lait local |
| Eclair au chocolat | Smoothie à la pêche fraîche | Abricots rôtis | Mousse de fruits rouges | - | |
| Eclair à la vanille | Fruit de saison | - | - | - | |

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire





Commune de Rochecorbon

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'été

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------------------------------|---|--|---|----------------------------|---------------------------------------|
| Semaine 26 | 22-juin | 23-juin | 24-juin | 25-juin | 26-juin |
| Menus du 22 au 26 juin 2026 | Salade verte Bio aux croûtons | Melon | Friand au fromage | Gaspacho | Pâté de campagne et cornichon |
| | - | Carottes râpées | - | Pastèque | Oeuf label MEA mayonnaise |
| | Mac and cheese (gratin de pâtes Bio) | Sauté de boeuf au paprika | Boulettes à l'agneau sauce napolitaine | Jambon blanc | Filet au colin MSC sauce beurre blanc |
| | Vache qui rit Bio | Purée de courgettes et pommes de terre | Haricots verts label CE2 à l'ail | Pommes de terre vapeur | Semoule Bio / Mélange de légumes |
| | Fruit de saison Bio | Emmental Bio | Bûche mi-chèvre | Suisse sucré Bio | Carré de l'Est |
| - | Coupe de fraises et son crumble | Pot de glace | Gâteau au yaourt | Mousse au chocolat du chef | |
| - | Coupe de pêche et son crumble | - | Gâteau aux fruits jaunes | Ile flottante du chef | |
| | Lundi | Mardi - repas bas carbone | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
| Semaine 27 | 29-juin | 30-juin | 1-juil. | 2-juil. | 3-juil. |
| Menus du 29 juin au 3 juillet 2026 | Salade de penne Bio, Emmental et thon basilic | Concombre Bio à la ciboulette | Tomates vinaigrette | | Tomates cerises |
| | Salade de penne Bio et tomates | - | - | | Melon |
| | Rôti de dinde sauce barbecue | Courgette Bio farcie végétarienne | Filet de poisson MSC Meunière et citron | Repas de vacances | Sandwich du chef |
| | Brocolis aux oignons | Riz Bio pilaf | Coquillettes Bio | | Chips |
| | Mimolette | Gouda Bio | Camembert | | Yaourt aux fruits Bio |
| | Pastèque | Fromage blanc Bio au miel | Glace | | Abricots |
| Fruit de saison | Fromage blanc Bio au caramel au beurre salé | - | | Fruit de saison | |

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire

