



Commune de Rochecorbon

Menus du restaurant scolaire – école maternelle

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
	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 Liguell	Camembert Bio		
	Donut	Pomme Bio	Assortiment de fruits de saison Bio		
	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
	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

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 maternelle

Menus de printemps

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi tout Bio
		25-mai	26-mai	27-mai	28-mai	29-mai
Semaine 22	Menus du 25 au 29 mai 2026	lundi de Pentecôte	Taboulé	Concombre Bio vinaigrette	Salade verte à la Mozzarella	Quiche au fromage (oeuf Bio)
			Jambon braisé	Hachis parmentier du chef (égréné de boeuf Bio)	Filet de hoki MSC sauce provençale	Emincé végétal Bio sauce curry coco
			Flageolets	Salade verte	Ratatouille Bio	Courgettes Bio aux oignons
			Gouda Bio	Bûche mi-chèvre	Verre de lait local	Camembert Bio
			Melon	Crème aux oeufs du chef au lait local	Cookie du chef à la farine Bio	Salade de fruits Bio
		Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		1-juin	2-juin	3-juin	4-juin	5-juin
Semaine 23	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
		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		

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



Cuisiniers

du Centre-Val de Loire





Commune de Rochecorbon

Menus du restaurant scolaire – école maternelle

Menus de printemps

	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
	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	Semoule Bio, sauce tomate
	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)
Semaine 25	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
	Escalope de dinde sauce crème	Croque tomate, Mozzarella et basilic	Nuggets au poisson	Lasagnes du chef (égrené de boeuf Bio)	Poisson frais du marché sauce aneth
	Petits pois Bio au jus	Pommes de terre rissolées	Boulgour Bio sauce tomate	Feuille de chêne rouge Bio, vinaigrette à la betterave	Gratin de courgettes
	Saint Paulin	Carré frais	Gouda	Fromage blanc Bio coulis de fruits rouges	Camembert Bio
	Eclair au chocolat	Smoothie à la pêche fraîche	Abricots rôtis	Mousse de fruits rouges	Semoule au lait local

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 maternelle

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
	Mac and cheese (gratin de pâtes Bio)	Sauté de boeuf au paprika Purée de courgettes et pommes de terre	Boulettes à l'agneau sauce napolitaine Haricots verts label CE2 à l'ail	Jambon blanc Pommes de terre vapeur	Filet au colin MSC sauce beurre blanc Semoule Bio / Mélange de légumes
	Vache qui rit Bio	Emmental Bio	Bûche mi-chèvre	Suisse sucré Bio	Carré de l'Est
	Fruit de saison Bio	Coupe de fraises et son crumble	Pot de glace	Gâteau au yaourt	Mousse au chocolat du chef
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
	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

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

