



Ville de Rochecorbon

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi – chasse aux oeufs	Mercredi	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
Semaine 17	21-avr.	22-avr.	23-avr.	24-avr.	25-avr.
Menus du 21 au 25 avril 2025	Férié	Carottes râpées Bio	Oeuf label mayonnaise	Salade de haricots verts Bio à l'échalote	Salade parisienne (salade verte, champignons, jambon, croûtons)
		-	-	Terrine de légumes du chef	Salade de tomates au basilic
		Steak haché de boeuf Bio	Sauté de poulet label à l'olive	Pizza tomate, Mozzarella, Emmental	Blanquette de poisson MSC
		Petits pois Bio	Purée de courgettes	Salade verte	Pommes de terre vapeur
		Emmental Bio	Camembert	Verre de lait local Bio	Bûche mi-chèvre
-	Bleu	Suisse nature	Assortiment de fromages		
Nid de Pâques du chef à la compote Bio	Banane Bio	Salade de fruits frais	Compote pomme HVE et banane Bio du chef		
-	-	Fruit de saison Bio	Abricots au sirop		
Semaine 18	28-avr.	29-avr.	30-avr.	1-mai	2-mai
Menus du 28 avril au 2 mai 2025	Concombre au fromage blanc et ciboulette	Céleri rémoulade Bio	Toast au chèvre local	Férié	Betteraves Bio à la vinaigrette
	Radis noir râpé vinaigrette	Asperges à la crème	-		Omelette au fromage (oeufs Bio)
	Cordon bleu	Veau Marengo	Filet de merlu MSC sauce ciboulette		Gratin de brocolis et pommes de terre Bio
	Carottes braisées	Tortis Bio	Gratin de blettes		Camembert Bio
	Yaourt local aromatisé	Mimolette	Saint Nectaire AOP		-
Yaourt sucré Bio	Edam	-	Banane Bio		
Compote de pomme HVE du chef	Ile flottante	Fromage blanc à la confiture	Fruit de saison Bio		
Ananas rôti	Crème praliné	-			

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Ville de Rochecorbon

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi tout Bio
Semaine 19	5-mai	6-mai	7-mai	8-mai	9-mai
Menus du 5 au 9 mai 2025	Terrine de lapin et cornichon	Concombre vinaigrette	Macédoine mimosa	Férié	Courgettes Bio râpées vinaigrette
	Rillettes de poisson au citron	Salade verte HVE, croûtons et Emmental	-		-
	Jambon grillé sauce moutarde	Chili sin carne	Gratin de poisson (colin MSC, crevettes et moules)		Bolognaise Bio
	Lentilles	Riz IGP de Camargue	Purée de carottes Bio		Spaghettis Bio
	Emmental râpé Bio	Carré de Ligueil	Chanteneige		Fromage blanc Bio
	Tomme noire	Lait local Bio	-		-
	Fruit de saison	Entremets vanille Bio	Fruit de saison		Crumble aux pommes Bio
-	Entremets chocolat	-	-	-	
Semaine 20	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
Menus du 12 au 16 mai 2025	12-mai	13-mai	14-mai	15-mai	16-mai
	Salade verte locale au maïs et croûtons	Betteraves rouges Bio vinaigrette à la ciboulette	Terrine de légumes du chef	Tomates Bio et Mozzarella vinaigrette	Taboulé
	Champignons à la crème	Salade de haricots verts Bio	-	-	Salade de lentilles Bio
	Cuisse de poulet label rôtie	Chipolatas label aux herbes	Emincé de boeuf	Risotto Bio	Poisson frais du marché
	Ratatouille	Pommes sautées	Nouilles	au Parmesan AOP et champignons	Epinards Bio béchamel
Vache qui rit Bio	Gouda Bio	Camembert Bio	Verre de lait local et Bio	Bûche mi-chèvre	
Mimolette	Maroilles AOP	-	Yaourt sucré Bio	Bleu	
Fromage blanc local au spéculoos	Coupe de fraises	Liégeois au chocolat	Clafoutis aux abricots du chef au lait local Bio	Salade de fruits du chef	
Yaourt local	Fruit de saison Bio	-	-	Fruit de saison Bio	

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Ville de Rochecorbon

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus de printemps

		Lundi	Mardi – journée des abeilles 	Mercredi	Jeudi – journée de la biodiversité 	Vendredi tout Bio
Semaine 21		19-mai	20-mai	21-mai	22-mai	23-mai
Menus du 19 au 23 mai 2025	Petit pois à la Feta AOP 	Salade chèvre miel (salade HVE) 	Radis roses et beurre	Bâtonnets de concombre sauce fromage blanc et ciboulette 	Oeuf dur Bio mayonnaise 	
	Poireau vinaigrette	-	-	-	-	
	Pasta party, sauce aux trois fromages	Rôti de porc label laqué au miel 	Hot dog	Sauté de boeuf VBF local aux olives 	Cake au thon à la provençale (aux oeufs Bio) 	
	Coquillettes Bio 	Aubergine grillée au parmesan AOP 	Frites de patate douce du chef	Gratin de courgettes	Salade verte Bio 	
	Vache qui rit Bio 	Tomme noire	Coulommiers	Edam Bio 	Yaourt sucré Bio 	
Kiri	Carré de l'Est	-	Emmental Bio 	-		
Banane Bio 	Far breton du chef aux pommes HVE et au miel 	Compote pomme HVE et poire HVE du chef 	Riz au lait au chocolat	Pastèque Bio 		
Fruit de saison	-	-	-	Fruit de saison Bio 		
		Lundi tout Bio	Mardi – repas Amérique 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 22		26-mai	27-mai	28-mai	29-mai	30-mai
Menus du 26 au 30 mai 2025	Salade grecque Bio (tomates Bio, concombre Bio, Feta, olives et oignons rouges) 	Salade américaine (laitue, bacon, tomate Bio) 	Duo de melon et pastèque	Férial	Fermé	
	-	-	-			
	Parmentier végétal Bio 	Pilon de poulet rôti sauce barbecue	Fajitas à l'égéné de boeuf Bio, poivrons et épices 			
	Salade verte Bio 	Potatoes	Salade verte HVE 			
Chanteneige Bio 	Cheddar	Saint Paulin				
-	-	-				
Pot de glace Bio 	Brownie	Pomme Bio cuite au four 				
-	-	-				

Produit Biologique 

Ancrage territorial 

Produit labellisé 

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Ville de Rochecorbon

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 23	2-juin	3-juin	4-juin	5-juin	6-juin
Menus du 2 au 6 juin 2025	Tomates vinaigrette	Salade de pommes de terre locales à l'ancienne	Courgettes râpées à l'ail	Melon	Wrap au fromage et carottes Bio
	Concombre sauce fromage blanc local et ciboulette	Salade de blé Bio	-	Salade Waldorf (céleri branche, pomme HVE, raisins)	-
	Pastasotto de courgettes et fromage ail et fines herbes (aux risonis et courgettes Bio)	Sauté de boeuf local aux poivrons	Quiche au poulet label	Oeufs durs Bio gratinés à la béchamel	Couscous de la mer (poisson MSC)
	Yaourt nature Bio	Haricots beurre à l'ail	Salade verte locale	Epinards	Légumes couscous Bio et semoule Bio
	Petit suisse sucré	Mimolette Bio	Emmental Bio	Cantal AOP	Chèvre Bio
Bâtonnet de glace vanille	Tomme blanche	-	Tomme noire	-	
Bâtonnet de glace chocolat	Smoothie de fraises locales	Compote pomme HVE et pêche du chef	Gâteau au yaourt du chef	Rondelles de banane Bio au chocolat	
	Fruit de saison	-	Pain perdu	-	
Semaine 24	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi – repas Afrique
Menus du 9 au 13 juin 2025	9-juin	10-juin	11-juin	12-juin	13-juin
	Férié	Toast au chèvre et salade verte	Saucisson à l'ail et cornichon	Carottes Bio	Salade tunisienne (concombre, poivrons grillés, tomates, ail, oignon et épices)
		Cake aux olives et salade verte	-	-	Poulet yassa (oignon, ail, piment, citron, ...)
		Calamars à la romaine sauce tartare	Filet de hoki MSC sauce au beurre blanc	Burritos de haricots rouges et égréné de pois Bio gratiné	Patate douce rôtie
		Purée provençale à la courgette	Riz créole Bio	sauce blanche / Salade verte Bio	Brie
Fromage blanc Bio		Chanteneige	Fromage de chèvre Bio	Saint Paulin	
Yaourt sucré Bio	-	-	Compote pomme abricot du chef (aux pommes Bio)	Tarte congolaise à la banane	
Salade de fraises et nectarines	Fruit de saison	Pêche	-	-	

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire





Ville de Rochecorbon

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'été

	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 25	16-juin	17-juin	18-juin	19-juin	20-juin
Menus du 16 au 20 juin 2025	Salade de riz Bio, maïs, ciboulette	Melon local	Betteraves rouges Bio vinaigrette	Concombre Bio vinaigrette	Pizza au fromage
	-	Tomates Bio vinaigrette	-	Radis émincés au fromage blanc	Pizza au jambon
	Curry de boeuf Bio	Nuggets de blé sauce barbecue du chef	Rôti de porc label au jus et thym	Haut de cuisse de poulet au jus	Poisson frais du marché
	Petits pois Bio au jus	Pommes de terre vapeur Bio	Boulgour Bio	Courgettes	Duo de carotte Bio et fenouil braisés
	Vache qui rit Bio	Bûche mi-chèvre	Carré de l'Est	Verre de lait local	Camembert
-	Brie	-	-	Assortiment de fromages	
Fruit de saison Bio	Yaourt vanille Bio	Fruit de saison	Fondant chocolat et haricots rouges	Smoothie banane Bio et fruits rouges	
-	Fromage blanc Bio aux copeaux de chocolat	-	Cake au citron	Fruit de saison Bio	
	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 26	23-juin	24-juin	25-juin	26-juin	27-juin
Menus du 23 au 27 juin 2025	Concombre Bio à la bulgare	Salade piémontaise	Pastèque	Tomates à la Mozzarella	Carottes Bio râpées au citron
	-	Taboulé	-	Gaspacho vert (concombre, courgette, basilic et Ricotta)	Radis et beurre
	Quiche au fromage aux oeufs Bio	Rôti de boeuf VBF froid et ketchup	Boulettes au veau sauce napolitaine	Chipolatas label sauce barbecue	Risotto Bio de poisson MSC et crevettes
	Salade verte Bio	Purée de carottes Bio	Blé Bio aux petits légumes	Haricots verts Bio à l'ail	Ratatouille du chef
	Fromage Bio	Emmental Bio	Bûche mi-chèvre	Petit suisse sucré	Fromage local
-	Mimolette	-	Yaourt Bio nature	Assortiment de fromages	
Compote pomme Bio et fraise du chef	Salade de melon	Fruit de saison	Roulé du chef à la confiture de fraises	Timbale de glace vanille fraise	
-	Salade de fruits	-	Marbré	Timbale de glace vanille chocolat	

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Ville de Rochemorbon

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'été

Menus du 30 juin au 4 juillet 2025

Semaine 27	Lundi 30-juin	Mardi tout Bio 1-juil.	Mercredi 2-juil.	Jeudi 3-juil.	Vendredi 4-juil.
	Oeuf dur Bio mayonnaise 	Pastèque Bio 	Tomates vinaigrette	Melon	
	Rosette et beurre	-	-	Concombre à la crème	
	Poisson MSC sauce basilic 	Courgettes farcies à l'égréné de pois Bio 	Nuggets de volaille	Cheeseburger du chef ketchup du chef	
	Brocolis Bio aux oignons 	Riz Bio 	Purée d'aubergine	Frites	Repas de vacances
	Mimolette	Gouda Bio 	Camembert Bio 	Yaourt nature Bio 	
	Assortiment de fromages	-	-	-	
	Nectarine	Crumble de fruits Bio aux pétales de maïs 	Fromage blanc local à la confiture 	Assortiment de glaces	
	Fruit de saison	-	-	-	

Produit Biologique 

Ancrage territorial 

Produit labellisé 

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire

