



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 mai	<p>Taboulé (semoule BIO) </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Glace</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Quiche au fromage</p> <p>Salade verte </p> <p>Yaourt </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte et œuf </p> <p>Steak haché </p> <p>Pâtes </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Repas à thème</p> <p>Journée de l'Europe</p> <p>Escale en Espagne </p>	Férié
Semaine du 11 au 15 mai	<p>Batavia et maïs vinaigrette</p> <p>Sauté de volaille </p> <p>Petits pois </p> <p>Gouda</p> <p>Yaourt </p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Steak haché de veau sauce tomate </p> <p>Courgettes </p> <p>Mimolette</p> <p>Riz au lait au chocolat</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Dos de poisson sauce hollandaise</p> <p>Riz </p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison </p>	Férié	Fermé
Semaine du 18 au 22 mai	<p>Salade de blé </p> <p>Emincé de dinde au romarin </p> <p>Carottes sautées </p> <p>Chèvre</p> <p>Glace</p>	<p>Concombre à la menthe</p> <p>Spaghettis </p> <p>à la bolognaise de lentilles </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pâtes </p> <p>Boulettes aux herbes</p> <p>Courgettes poêlées </p> <p>Fromage </p> <p>Banane au chocolat</p>	<p>Betteraves mimosa </p> <p>Filet de poisson sauce beurre blanc</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Rôti de porc à la tomate </p> <p>Flageolets</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Crème dessert</p>
Semaine du 25 au 29 mai	<p>Férié </p>	<p>Melon</p> <p>Tarte provençale</p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage </p> <p>Liégeois</p>	<p>Salade composée</p> <p>Steak haché de veau sauce tomate </p> <p>Carottes sautées </p> <p>Mimolette</p> <p>Glace</p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Pizza</p> <p>Salade verte </p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées au citron </p> <p>Paupiette de dinde</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage</p> <p>Semoule au lait</p>



Journée de l'Europe : Escale en Espagne

Jeudi 07 mai 2026

Gaspacho

Paëlla aux pommes de terre
à la picaña (saucisse fumée)

Fromage

Churros



Menus du restaurant scolaire de Civray-de-Touraine

Du 1^{er} au 26 juin 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 1^{er} au 05 juin	Salade de blé Steak haché Epinards Saint Paulin Yaourt	Salade de crudités Poisson sauce ciboulette Ratatouille Chèvre Gâteau au chocolat	Salade de tomates à l'échalote Cuisse de poulet Frites Fromage Pomme	Pizza au fromage Rôti de porc aux herbes de Provence Haricots verts Yaourt Banane	Œuf mayonnaise Chili végétarien (haricots rouges, maïs, tomates) Riz Tomme blanche Compote de fruits
Semaine du 08 au 12 juin	Rillettes Escalope de volaille Courgettes sautées Yaourt Pomme	Radis beurre Omelette aux pommes de terre Salade verte Fromage Semoule au lait au caramel	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi Melon Sauté de porc au miel Riz Edam Fromage blanc au sucre	Vendredi Carottes râpées au citron Poisson sauce à l'aneth Poêlée de légumes Camembert Gâteau aux pommes
Semaine du 15 au 19 juin	Lundi – Repas végétarien Salade de tomates Couscous de légumes Semoule Fromage Fruit de saison	Mardi Repas à thème Cap sur l'Amérique du Nord 	Mercredi Salade de riz Chipolatas sauce tomate Haricots verts Petit suisse Fraises au sucre	Jeudi Pizza du jour Poisson sauce échalote Epinards Coulommiers Banane	Vendredi Salade de crudités Sauté de volaille à la forestière Petits pois Pont l'Evêque Mousse au chocolat
Semaine du 22 au 26 juin	Lundi – Repas végétarien Carottes râpées vinaigrette Omelette aux pommes de terre sauce tomate Salade verte Tomme Pastèque	Mardi Salade verte et croûtons Lasagnes à la bolognaise Brie Fruit de saison	Mercredi Salade de pommes de terre Jambon braisé Ratatouille Chèvre Crème dessert	Jeudi Tomates vinaigrette Sauté de porc à la paysanne Courgettes sautées Fromage Gâteau au chocolat	Vendredi Taboulé Dos de lieu beurre blanc Carottes sautées Emmental Riz au lait au chocolat



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique



A.O.P.



I.G.P.



Label Rouge

Viandes françaises

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

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



Cap sur l'Amérique du Nord

Mardi 16 juin 2026

*Salade de haricots rouges
à la mexicaine*

*Pâté chinois
(Hachis Parmentier canadien)*

Fromage

Brownies



Menus du restaurant scolaire de Civray-de-Touraine

Du 29 juin au 24 juillet 2026



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 29 juin au 03 juillet	Haricots verts vinaigrette Dos de colin à l'aneth Riz Camembert Fruit de saison	Salade de lentilles Pizza au fromage Salade verte Fromage blanc Pêche	Kebab de volaille (salade verte et tomates) Frites Glace	Tomates vinaigrette Paupiette de veau Petits pois Fromage Yaourt	Repas de fin d'année
Semaine du 06 au 10 juillet <i>Centre de loisirs</i>	Toast de rillettes de thon Emincé de volaille à la crème Petits pois Gouda Fruit de saison	Radis beurre Boulettes de bœuf Légumes couscous Fromage Moelleux au chocolat	Salade de haricots verts mimosa Quiche au fromage Salade verte Yaourt Fruit de saison	Melon Colin aux épices Semoule Camembert Glace	Repas à thème Animation du Chef
Semaine du 13 au 17 juillet <i>Centre de loisirs</i>	Salade de pâtes Poulet rôti Courgettes sautées Fromage Nectarine	Férié	Salade de tomates Chipolatas Haricots verts Bûchette de chèvre Gâteau au yaourt	Salade verte aux croûtons Omelette Pommes de terre sautées Fromage Glace	Concombre à la crème Filet de lieu à la tomate Riz Camembert Fruit de saison
Semaine du 20 au 24 juillet <i>Centre de loisirs</i>	Pastèque Gratin de pâtes aux légumes et sauce tomate Mimolette Yaourt	Pâté de campagne Rôti de dinde Courgettes sautées Brie Glace	Taboulé (semoule BIO) Couscous boulettes-merguez Légumes couscous Kiri Fruit de saison	Tomates vinaigrette Longe de porc Salade de blé Fromage blanc Fruit de saison	Salade de riz Filet de poisson sauce citron Carottes Vichy Fromage Marbré



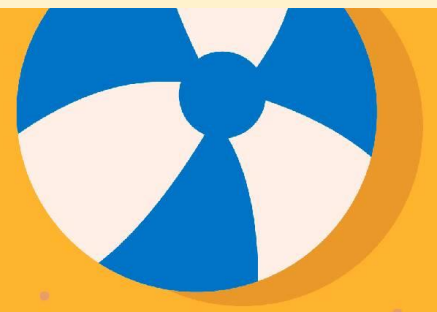
La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

A.O.P. I.G.P. Label Rouge

Produit issu de l'agriculture biologique

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

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



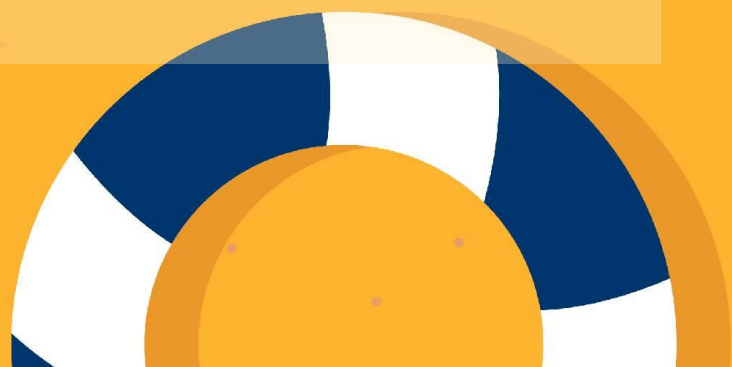
Repas de fin d'année
Mercredi 1^{er} juillet 2026

Kebab de volaille
(salade verte et tomates)

Frites

☆☆☆

Glace





Restaurant scolaire de Civray-de-Touraine



Fin d'année scolaire
Vendredi 03 juillet 2026



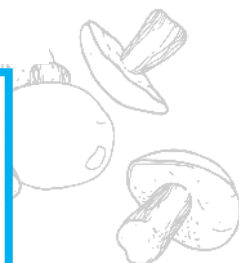
Melon

Nuggets

Pommes noisettes

Fromage

Glace



Restauval



Animation du Chef
Buffet champêtre

Vendredi 10 juillet 2026

Assortiment de crudités et sauces

Viandes froides

Rillettes de poisson

Pain de légumes

Plateau de fromages

Eclats de fruits au choix