



Menus du restaurant scolaire de Précigné

Du 05 au 30 mai 2025



Semaine du 05 au 09 mai	Lundi		Mardi		Mercredi	Jeudi	Vendredi		
	Betteraves et fromage vinaigrette	F	Salade composée	F		Férié	Salade de blé, tomate et fromage	EF	
	Filet de poisson meunière	S	Chipolatas	F			Boulettes de bœuf aux épices	S	
	Riz	E	Carottes sautées	F			Haricots beurre	E	
	Compote de fruits	E	Fromage	F			Compote de fruits	E	
	Entremets au chocolat		F						
Semaine du 12 au 16 mai	Lundi		Mardi		Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien		
	Melon	F	Salade de pommes de terre	F		Repas à thème Cuisine de rue	Radis beurre	F	
	Emincé de dinde aux champignons	F	Dos de colin	S			Pâtes à la bolognaise aux lentilles	F	
	Brocolis	S	Ratatouille	F				E	
	Fromage	F	Crème dessert	F			Fromage	F	
	Semoule au lait	F					Corbeille de fruits	F	
Semaine du 19 au 23 mai	Lundi		Mardi		Mercredi	Jeudi – Repas végétarien		Vendredi	
	Taboulé	E	Rillettes de sardines	EF		Carottes râpées mimosa	F	Macédoine vinaigrette	S
	Emincé de bœuf à l'espagnole	F	Emincé de porc au paprika	F		Tarte provençale	FS	Dos de colin au thym	S
	Légumes façon couscous	S	Brocolis	S		Salade verte	F	Riz	E
	Entremets à la vanille (lait BIO)	F	Fromage	F		Fromage	F	Petits suisses aromatisés	F
			Corbeille de fruits	F		Glace	S		
Semaine du 26 au 30 mai	Lundi – Repas végétarien		Mardi		Mercredi	Jeudi	Vendredi		
	Salade de pâtes, petits légumes et fromages	EF	Concombre vinaigrette	F		Férié	Fermé		
	Omelette	F	Pilons de poulet rôti aux herbes	F					
	Courgettes sautées	F	Frites	F					
	Salade de fruits frais	F	Fromage	F					
		Fromage blanc sucré	F						

Plat fait maison

Légende :

F : Frais / S : Surgelé / E : Epicerie / A : Appertisé

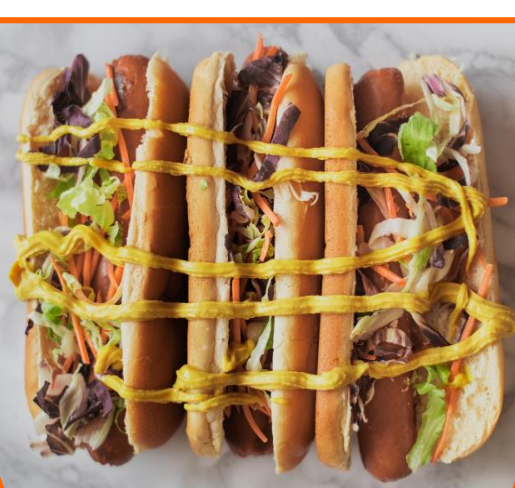


La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

Produit issu de l'agriculture biologique

Viandes françaises

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



Restaurant scolaire de Précigné

Cuisine de rue

Jeudi 15 mai 2025

Rillettes

Kebab de poulet

Frites

Corbeille de fruits



Menus du restaurant scolaire de Précigné

Du 02 au 27 juin 2025



Semaine du 02 au 06 juin	Lundi		Mardi – Repas végétarien		Mercredi	Jeudi		Vendredi	
	Salade de crudités	F	Concombre à la bulgare	F		Salade de blé	F	Saucisson sec	F
	Quiche lorraine	F	Parmentier gratiné de pommes de terre	F		Steak haché de veau grillé	S	Filet de colin meunière	S
	Salade verte	F	et haricots rouges	E		Carottes vichy	F	Julienne de légumes	S
	Petits suisses aromatisés	F	Fromage	F		Fromage	F	Fromage	F
			Corbeille de fruits	F		Glace	S	Quatre-quarts	F
Semaine du 09 au 13 juin	Lundi		Mardi		Mercredi	Jeudi		Vendredi – Repas végétarien	
			Carottes râpées vinaigrette	F		Salade de tomates et fêta	F	Salade de riz	F
			Pâtes à la bolognaise	E		Sauté de volaille	F	Quiche aux poireaux	FS
	Férié		Salade verte	F		Petits pois	S	Salade verte	F
			Fromage	F		Tarte aux fruits	S	Fromage	F
			Salade de fruits	F			F	Yaourt	F
Semaine du 16 au 20 juin	Lundi		Mardi – Repas végétarien		Mercredi	Jeudi		Vendredi	
	Pizza du jour	FS	Melon	F		Repas à thème Du champ à l'assiette, Consommons local !		Pâté de campagne	F
	Fricassée de blanc de volaille à la forestière	F	Tajine de légumes et pois chiches	FE				Merlu sauce hollandaise	S
	Courgettes sautées	F	Semoule	E				Riz	E
	Fromage blanc	F	Entremets	F				Fromage	F
								Fraises au sucre	F
Semaine du 23 au 27 juin	Lundi		Mardi		Mercredi	Jeudi		Vendredi – Repas végétarien	
	Rillettes de poisson	F	Melon	F		Salade de crudités et fromage	F	Œuf dur mayonnaise	F
	Steak haché	S	Chipolatas	F		Dos de poisson à la tomate	S	Crêpe au fromage	F
	Pâtes	E	Haricots beurre	S		Céréales gourmandes	E	Salade verte	E
	Fromage	F	Fromage	F		Compote de fruits	E	Fromage blanc au coulis	F
	Corbeille de fruits	E	Moelleux au chocolat	FE					



Plat fait maison

Légende :

F : Frais / S : Surgelé / E : Epicerie / A : Appertisé



Viandes françaises



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



Produit issu de l'agriculture biologique

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



Restaurant scolaire de Précigné

Du champ à l'assiette, consommons local !

Jeudi 19 juin 2025

Salade de tomates locales

Rôti de porc 
aux abricots et romarin

Légumes rôtis

Clafoutis aux fruits

Restauval



Menus du restaurant scolaire de Précigné

Du 30 juin au 04 juillet 2025



Semaine du 30 juin au 04 juillet	Lundi	Mardi– Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas de fin d'année 	Salade de tomates F		Salade de blé  E F	Salade de haricots verts S
		Bolognaise de lentilles EF		Escalope viennoise  F S	Raviolis E
		Coquillettes  E		Petits pois  S	Salade verte F
		Crème dessert FE		Fromage F	Fromage F
				Fruit de saison F	Dessert au choix F

 Plat fait maison

Légende :

F : Frais / S : Surgelé / E : Epicerie / A : Appertisé

 Produit issu de l'agriculture biologique



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



Viandes françaises



Restaurant scolaire de Précigné

Fin d'année scolaire

Lundi 30 juin 2025

Duo melon-pastèque



Hamburger



Frites

Glace

Restauval