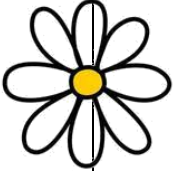


Semaine du 31 août au 04 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Fermé 	Betteraves vinaigrette  Boulette de bœuf Sauce tomate Riz Fromage  Liégeois 	Taboulé Escalope de porc à la moutarde Ratatouille  Yaourt  Corbeille de fruits 	Concombre vinaigrette  Carottes râpées vinaigrette  Filet de poisson au citron Pommes de terre vapeur  Fromage  Gâteau au chocolat	Repas de thème Rentrée vitaminée
Semaine du 07 au 11 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	
	Terrine de légumes Macédoine de légumes Gratin dauphinois (pommes de terre BIO)  Salade verte Petit suisse  Corbeille de fruits 	Salade de lentilles Salade de haricots rouges Sauté de dinde sauce suprême Courgettes sautées  Fromage  Compote de fruits 	Céleri rémoulade  Escalope de volaille viennoise sauce barbecue Blé Fromage  Corbeille de fruits	Salade de riz niçoise Salade de pâtes Crumble au poisson Brocolis  Fromage  Fromage blanc au miel 	Melon Pastèque Chipolatas aux herbes Haricots verts  Fromage  Cake au citron
Semaine du 14 au 18 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Radis beurre Salade verte au maïs  Cuisse de poulet rôti Frites  Fromage  Raisin	Saucisson à l'ail Rosette Poisson meunière Petits pois  Fromage Semoule au lait 	Salade de riz  Jambon sauce tomate Duo de légumes Fromage Fromage blanc au coulis de fruits rouges 	Salade de chou blanc  Salade d'avocat Dahl de lentilles  et carottes Fromage  Compote de fruits 	Sardines beurre Maquereau à la moutarde Lasagnes à la bolognaise Salade verte  Petit suisse  Salade de fruits frais

 Produit issu de l'agriculture biologique

Choix des maternelles soulignées

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

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.
Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis.
Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restauval.



Rentrée vitaminée

Vendredi 04 septembre 2026

Verrine carotte tomate

Paella aux légumes

Fromage

Smoothie fruits rouges



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 21 au 25 septembre	<u>Oeuf sauce cocktail</u> Rillettes de poisson Hachis Parmentier Salade verte Fromage blanc Ananas au sirop	Salade de riz Salade de blé Blanquette de poisson aux fruits de mer Fondue de poireaux Fromage Fondant au chocolat	Salade de pâtes mimosa Cuisse de poulet rôti Haricots beurre Fromage Banane	<u>Salade d'endives aux pommes</u> Salade verte aux croûtons Riz cantonais végétarien (riz, petits pois et omelette) Fromage Entremets (lait)	<u>Salade grecque *</u> Tomates vinaigrette Emincé de dinde à l'ananas Poêlée automnale Fromage Corbeille de fruits
Semaine du 28 septembre au 02 octobre	<u>Courgettes marinées</u> Salade de crudités Quiche aux haricots blancs et patate douce Fromage Corbeille de fruits	Feuilleté au fromage Emincé de bœuf aux épices Carottes vapeur Petit suisse Compote pomme-poire	Salade de chou blanc Boulettes d'agneau à la tomate Purée de céleri Fromage Yaourt au choix	<u>Salade de riz</u> Taboulé Blanc de poulet à la crème Chou-fleur Fromage Corbeille de fruits	<u>Concombre à la bulgare</u> Carottes râpées vinaigrette Lieu noir au persil Pommes de terre vapeur Fromage Mousse au chocolat
Semaine du 05 au 09 octobre	Salade de blé <u>Taboulé (semoule BIO)</u> Colin beurre blanc Flan de courgettes Fromage Yaourt	Salade de crudités Filet de dinde laqué Purée de pommes de terre Fromage Banane	Concombre à la crème Steak haché de veau Carottes Fromage Pain perdu	Velouté poireaux et pommes de terre Sauté de bœuf Gratin de blettes Fromage Corbeille de fruits	<u>Betteraves vinaigrette</u> Salade de maïs Pâtes à la bolognaise de lentilles Fromage blanc Compote de fruits
Semaine du goût : les couleurs dans l'assiette					
Semaine du 12 au 16 octobre	Haricots verts vinaigrette Dahl lentilles coco curry Pomme de terre vapeur Fromage Fruit de saison	Soupe de butternut aux épices Emincé de bœuf Purée de légumes verts Petit suisse sucré Compote de fruits	Betteraves vinaigrette Sauté de volaille Salsifis Fromage Mousse au chocolat	Pâté de foie Filet de poisson sauce fromage blanc citronné Riz Yaour Ananas au sirop	Salade d'endives Sauté de porc à la tomate et au paprika Semoule Fromage blanc et coulis de fruits rouges

* Salade grecque : tomates, fêta, concombre, poivrons



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge

Choix des maternelles soulignées

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

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.
Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis.
Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restaival.

Semaine du 02 au 06 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Velouté de légumes Merlu sauce hollandaise Pâtes  Fromage  Corbeille de fruits 	Crudités au choix Sauté de bœuf Duo de légumes Fromage Tarte aux pommes	Saucisson sec Sauté de porc Brocolis  Petit suisse  Pomme 	<u>Salade verte aux croûtons</u> Salade de crudités Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule  Fromage  Entremets (lait) 	<u>Carottes râpées vinaigrette</u>  Salade de chou rouge Escalope de volaille viennoise Petits pois Fromage Yaourt 
Semaine du 09 au 13 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Velouté Dubarry (chou-fleur)  Pizza au fromage Salade verte  Fromage  Corbeille de fruits	Céleri au curry Tartiflette (pommes de terre BIO)  Salade verte  Fromage blanc Compote de pommes 	Férié	Repas à thème Réduisons nos déchets	<u>Salade de pâtes au thon</u>  Salade de blé Bœuf mode Duo de légumes Fromage  Pâtisserie
Semaine du 16 au 20 novembre	Lundi	Mardi	Lundi	Jeudi	Vendredi
	Feuilleté au fromage Fricassée de dinde Petits pois  Fromage  Clémentines	Velouté de carottes  Omelette au fromage Pâtes  Petit suisse  Corbeille de fruits 	Salade de lentilles Chipolatas Gratin de légumes  Fromage  Yaourt au choix 	<u>Scarole aux crevettes</u> Salade verte aux croûtons Emincé de bœuf à la forestière Haricots verts  Fromage  Marbré	<u>Salade de chou blanc</u> Salade de crudités Brandade de poisson Salade verte  Fromage  Pomme au four sauce caramel 



 Produit issu de l'agriculture biologique
Choix des maternelles soulignés

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

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.
Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis.
Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restauval.



Semaine Européenne Réduisons nos déchets !

Jeudi 12 novembre 2026

Pain perdu au fromage

Poule au pot Zéro déchets

Riz

Gardin de fruits



Semaine du 23 au 27 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de champignons Salade composée Rôti de dinde au jus Epinards  Fromage  Corbeille de fruits 	Rillettes Pâté de campagne Colin à l'armoricaine  Semoule  Fromage  Entremets (lait) 	Batavia, maïs et croûtons Boulettes de bœuf à la tomate Pommes de terre vapeur  Fromage Corbeille de fruits 	Potage  poireaux-pommes de terre  Œufs durs béchamel Coquillettes Fromage  Fondant au chocolat	Taboulé Salade de riz Escalope de porc au curry Carottes  Yaourt  Banane 
Semaine du 30 novembre au 04 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Céleri rémoulade  Chou blanc aux lardons Filet de merlu sauce oseille Pâtes  Fromage blanc  Ananas frais	Betteraves vinaigrette Salade verte au maïs Parmentier de lentilles  et patate douce Salade verte  Fromage  Compote pomme-banane 	Maquereau à la tomate Cuisse de poulet rôtie Haricots verts  Fromage Flan au chocolat (lait) 	Velouté Dubarry (chou-fleur)  Escalope de porc grillée Frites Fromage Corbeille de fruits 	Carottes râpées au citron Salade d'endives Rôti de dinde aux herbes Duo de légumes  Fromage  Gâteau au yaourt
Semaine du 07 au 11 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de pâtes  Salade de riz Flan emmental et mimolette Salade verte  Yaourt  Duo de fruits 	Potage de légumes Cordon bleu Petits pois  Fromage  Petits suisses aromatisés 	Salade de chou rouge  Sauté de dinde Blé Fromage  Corbeille de fruits	Poireaux vinaigrette  Betteraves vinaigrette Tartiflette Salade verte Petit suisse  Fruit de saison	Salade de crudités au choix Filet de poisson à la nantaise Purée de légumes Fromage  Compote de fruits 
Semaine du 14 au 18 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage cultivateur  Rougail saucisse Riz  Camembert Orange	Mâche aux lardons et croûtons  Mâche aux œufs  Filet de poisson sauce hollandaise Gratin de chou-fleur  Fromage Yaourt aux fruits	Terrine de campagne et cornichon Filet de dinde sauce moutarde Pâtes  Fromage Fruit de saison 	Repas de Noël Lumières & Gourmandises	Potage de légumes Omelette aux herbes Carottes sautées  Fromage blanc  Brownies



 Produit issu de l'agriculture biologique
Choix des maternelles soulignés

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

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.
Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis.
Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restauval.