

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Chandeleur
Semaine du 26 au 30 janvier	Rillettes Pâté de campagne Poulet rôti Pâtes Yaourt Corbeille de fruits	Taboulé libanais Salade de pâtes Œufs gratinés Epinards à la crème Saint Nectaire Mousse au chocolat Crème dessert à la vanille	Pâtes au surimi Emincé de bœuf aux épices Poêlée de légumes Chèvre Corbeille de fruits	Repas à thème Saveurs des montagnes	Carottes râpées vinaigrette Pomelos au sucre roux Sauté de porc Petits pois Fromage Yaourt Maurice
Goûter	Laitage / Compote de fruits Pain et fromage	Compote de fruits / Laitage Barre bretonne	Compote de pommes / Fruit Gâteau	Petit suisse / Fruit BN chocolat x2	Fruit / Laitage Pain et chocolat à croquer
Semaine du 02 au 06 février	Mâche et croûtons Carottes à la coriandre Rôti de dinde au paprika Coquillettes Fromage Crêpe au chocolat Crêpe à la chantilly	Salade verte et maïs Endives et pommes Sauté de porc Haricots verts Edam Flan pâtissier / Far breton	Betteraves vinaigrette Omelette Frites Camembert Crème dessert au chocolat	Macédoine de légumes Salade de crudités Filet de poisson Riz Cantal Corbeille de fruits	Salade de pâtes hivernale Salade de blé Sauté de bœuf à la texane Brocolis Fromage Ananas / Pomme
Goûter	Yaourt aromatisé / Compote de fruits Gâteau	Fruit de saison / Laitage BN vanille x2	Compote de fruits / Laitage Pain et chocolat à croquer	Compote de fruits / Laitage Roulé au chocolat x1	Laitage / Compote de fruits Barre bretonne
Semaine du 09 au 13 février	Chou-fleur vinaigrette Boulettes de bœuf Semoule Chèvre Corbeille de fruits	Repas à thème Saveurs d'Asie	Salade de crudités Bœuf au paprika Duo de légumes Emmental Clafoutis	Haricots verts à l'estragon Salade coleslaw Œufs brouillés Pommes de terre Tomme (maternelle : fromage pasteurisé) Compote de pommes Compote pomme-cassis	Pommes de terre et thon Salade piémontaise Poisson à l'américaine Brocolis béchamel Yaourt Corbeille de fruits
Goûter	Crème dessert vanille Compote de fruits / Gâteau chocolat	Fruit / Laitage Gâteau	Crème caramel / Fruit BN fraise x2	Fruit / Laitage Pain et chocolat à croquer	Yaourt sucré / Compote de fruits Génoise roulée au chocolat
Semaine du 16 au 20 février	Carottes râpées vinaigrette Saucisse de Toulouse Haricots blancs Bleu Fromage blanc sucré	Betteraves vinaigrette Gratin de poisson et ses légumes Emmental Beignet	Salade cocktail Rôti de dinde charcutière Chou-fleur Yaourt Corbeille de fruits	Salade de chou rouge Tajine végétarien (pois chiches et légumes) Semoule Mimolette Salade de fruits frais	Salade de mâche et lardons Poulet rôti Purée de légumes Fromage Compote de pommes
Goûter	Yaourt aromatisé / Fruit Gâteau	Fruit / Laitage BN	Compote de fruits / Laitage Marbré	Laitage / Compote de fruits Gâteau au chocolat	Petit suisse / Fruit Pain et chocolat à croquer



Saveurs des montagnes

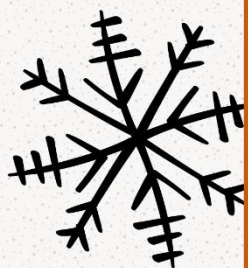
Jeudi 29 janvier 2026

Salade verte, croûtons
et dés de pommes

Tartiflette

Yaourt

Compote de fruits





Saveurs d'Asie
Mardi 10 février 2026

*Salade asiatique (haricots mungo,
carottes et vinaigrette sésame)*

Riz cantonais

Fromage

Rocher noix de coco et chocolat

Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
du 23 au 27 février Centre de loisirs	Salade verte et croûtons Boulettes de bœuf Haricots verts Fromage Flan pâtissier	Endives à l'emmental Tajine de poulet Légumes couscous Yaourt Gâteau au yaourt	Salade de crudités Rôti de porc Frites Fromage Liégeois	Salade de riz Poisson au pistou Brocolis à la béchamel Camembert Salade de fruits frais	Carottes râpées au citron Quiche au fromage Salade verte Fromage blanc Corbeille de fruits
Goûters	Laitage / Fruit BN vanille x2	Fromage / Fruit Pain et pâte de fruits	Laitage / Fruit Gâteau	Compote de fruits / Yaourt Gâteau	Laitage / Compote de fruits Pain et chocolat à croquer
Semaine	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 02 au 06 mars	Salade de pâtes Taboulé (semoule BIO) Blanquette de poisson aux épices Carottes vichy Camembert Corbeille de fruits	Salade de crudités Fenouil en salade Mijoté de lentilles et patate douce Saint Nectaire Tarte au chocolat	Pizza au fromage Poulet rôti Petits pois Fromage blanc Corbeille de fruits	Salade de crudités Sauté de bœuf sauce tomate Carottes sautées Cantal Flan pâtissier Clafoutis	Rillettes de poisson Rillettes de sardines Sauté de dinde aux champignons Haricots beurre Bleu Entremets au chocolat (Lait) Entremet à la vanille (Lait)
Goûters	Flan nappé au caramel / Compote Pain et fromage	Compote de fruits / Laitage Biscuits	Fruit / Novly au chocolat BN vanille x2	Fruit / Laitage Pain et chocolat à croquer	Fruit / Laitage Gâteau à la fraise
Semaine	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 09 au 13 mars	Radis beurre Salade de champignons Parmentier de lentilles corail Salade verte Pont l'Evêque Yaourt Maurice	Salade de riz Salade de blé Rôti de porc Haricots verts Mimolette Banane sauce chocolat Banane au caramel	Chou rouge vinaigrette Sauté de dinde au curry Pâtes Fromage Poire	Oeuf sauce tomate Jambon macédoine Filet de poisson frais citron Semoule Chèvre Corbeille de fruits	Repas à thème Carnaval gourmand
Goûters	Fruit / Laitage Gâteau	Compote de pommes / Laitage BN vanille x2	Petit suisse / Compote de fruits Barre quatre-quarts	Laitage / Compote de fruits Pain et chocolat à croquer	Fruit / Laitage BN fraise x2
Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
du 16 au 20 mars	Salade de crudités au choix Filet de colin sauce hollandaise Riz Yaourt Fruit de saison	Concombre vinaigrette Radis noir rémoulade Emincé de bœuf Coquillettes Emmental Compote de fruits au choix	Salade de mâche aux crevettes Sauté de porc Duo carottes-pommes de terre Camembert Mousse au chocolat	Chou rouge aux pommes Chou blanc vinaigrette Quiche provençale Salade verte Fromage Crème dessert caramel (lait) Crème dessert vanille (lait)	Salade au thon Mousse de haricots rouges Poulet à la catalane Purée de légumes Fromage Salade de fruits frais Banane
Goûters	Compote de fruits / Laitage Génoise roulée chocolat	Petit suisse / Fruit Barre bretonne	Laitage / Fruit Moelleux fourré confiture	Banane / Laitage Marbré	Compote de fruits / Laitage Pain et chocolat à croquer



Carnaval gourmand

Vendredi 13 mars 2026

Salade colorée

Pizza viande hachée,
mozzarella et emmental

Salade verte

Fromage

Pop-corn

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine du 23 au 27 mars	<div><div>Betteraves mimosa</div><div>Haricots verts</div><div>vinaigrette balsamique</div><div>Gratin de pâtes à la tomate</div><div>Brie</div><div>Compote de fruits</div></div>	<div><div>Salade de blé croquante</div><div>Salade de riz au thon</div><div>Lieu noir au basilic</div><div>Courgettes sautées</div><div>Fromage blanc</div><div>Corbeille de fruits</div></div>	<div><div>Salade de crudités</div><div>Emincé de bœuf au curry</div><div>Purée de légumes</div><div>Emmental</div><div>Yaourt</div></div>	<div><div>Légumes à la grecque</div><div>Céleri au curry</div><div>Sauté de dinde au jus</div><div>Semoule</div><div>Cantal</div><div>Entremets (lait)</div></div>	<div><div>Salade de pâtes</div><div>Salade de pommes de terre</div><div>Sauté de porc à la normande</div><div>Carottes persillées</div><div>Fromage</div><div>Corbeille de fruits</div></div>	
Goûter	Fruit / Laitage Gâteau	Compote pomme-poire / Laitage Gâteau au chocolat	Fruit / Laitage Pain et chocolat à croquer	Fruit / Laitage Pain et pâte de fruit	Flan nappé caramel / Compote Roulé au chocolat x1	
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine du 30 mars au 03 avril	<div><div>Salade verte au thon</div><div>Salade verte au maïs</div><div>Escalope de dinde sauce tomate</div><div>Quinoa</div><div>Bleu</div><div>Liégeois au chocolat</div><div>Liégeois à la vanille</div></div>	<div><div>Salade de pâtes à la grecque</div><div>Pommes de terre à l'échalote et persil</div><div>Œufs à la florentine</div><div>Epinards</div><div>Fromage</div><div>Compote au choix</div></div>	<div><div>Chou rouge vinaigrette</div><div>Salade verte aux croûtons</div><div>Merlu sauce ciboulette</div><div>Semoule</div><div>Chèvre</div><div>Corbeille de fruits</div></div>	<div><div>Repas à thème</div><div>Magie du chocolat</div></div>		<div><div>Taboulé (semoule)</div><div>Salade de blé</div><div>Sauté de bœuf aux herbes</div><div>Haricots beurre</div><div>Saint Nectaire</div><div>Corbeille de fruits</div></div>
Goûter	Laitage / Compote de fruits Gâteau	Fruit / Laitage Marbré	Crème dessert vanille / Compote Moelleux au citron	Fruit / Laitage Pain et chocolat à croquer	Compote de fruits / Laitage BN fraise x2	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien	
Semaine du 06 au 10 avril	<div><div>Féried</div></div>	<div><div>Salade de pâtes aux légumes</div><div>Pommes de terre à l'alsacienne</div><div>Poisson meunière</div><div>Haricots verts</div><div>Yaourt</div><div>Corbeille de fruits</div></div>	<div><div>Salade de crudités</div><div>Poulet rôti</div><div>Frites</div><div>Camembert</div><div>Yaourt aromatisé</div></div>	<div><div>Concombre vinaigrette</div><div>Céleri au curry</div><div>Rôti de porc</div><div>Gratin de légumes</div><div>Camembert</div><div>Gâteau au yaourt</div><div>Tarte aux fruits</div></div>	<div><div>Crudités au choix</div><div>Pizza Margherita</div><div>Salade verte</div><div>Chèvre</div><div>Corbeille de fruits</div></div>	
Goûter		Laitage / Compote de fruits Pain et fromage	Compote de fruit / Laitage Roulé à la confiture	Fruit / Laitage BN à la fraise x2	Laitage / Compote de fruits Pain et pâte de fruit	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien	
Semaine du 13 au 17 avril Centre de loisirs	<div><div>Céleri sauce yaourt</div><div>Saucisse de volaille</div><div>Flageolets</div><div>Fromage blanc</div><div>Corbeille de fruits</div></div>	<div><div>Concombre à la menthe</div><div>Emincé de porc au curcuma</div><div>Petits pois</div><div>Fromage</div><div>Crème caramel (lait)</div></div>	<div><div>Salade espagnole (tomates, poivron et olives)</div><div>Poulet rôti au jus</div><div>Haricots verts</div><div>Chèvre</div><div>Riz au lait à la vanille</div></div>	<div><div>Betteraves vinaigrette</div><div>Boulettes de bœuf à la tomate</div><div>Frites</div><div>Emmental</div><div>Salade de fruits frais</div></div>	<div><div>Salade de crudités</div><div>Œufs durs béchamel</div><div>Chou-fleur</div><div>Edam</div><div>Moelleux au chocolat</div></div>	
Goûter	Compote de fruits / Yaourt aromatisé Galettes St Michel	Fruit / Laitage Gâteau à la fraise x1	Fruit / Laitage Roulé au chocolat	Compote pomme-poire / Laitage Pain et fromage	Fruit / Laitage BN	

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

Viandes françaises Label rouge A.O.P.

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

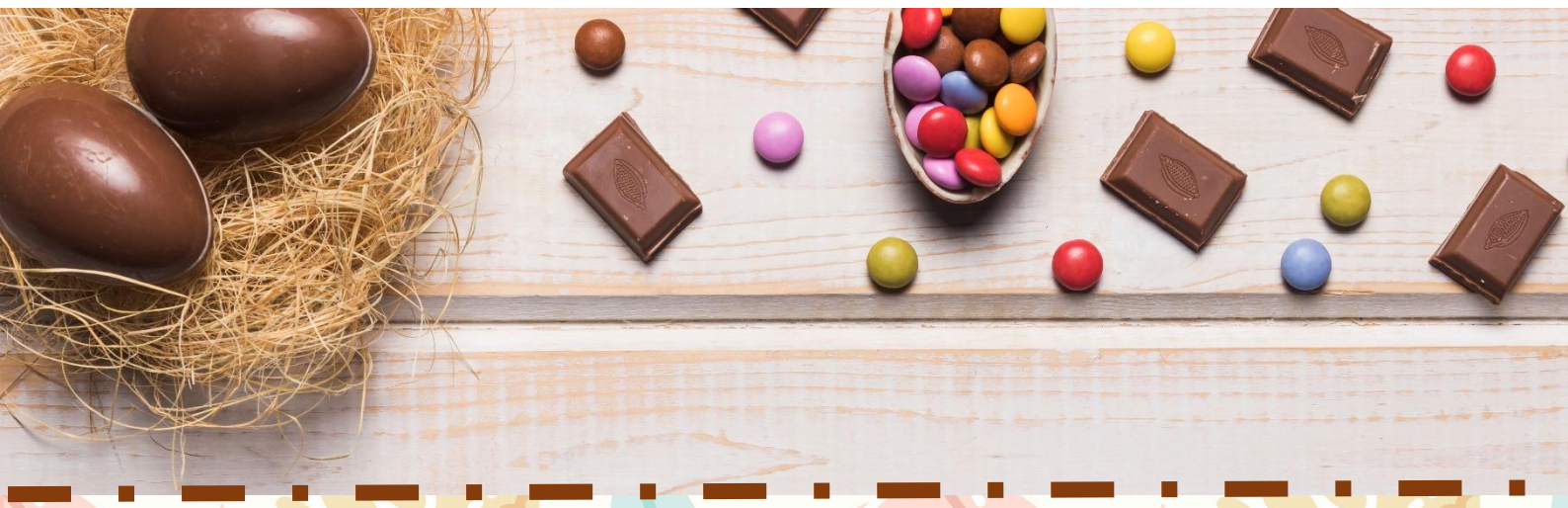
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Produit issu de l'agriculture biologique

Choix des maternelles soulignés

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

I.G.P.



Magie du chocolat

Jeudi 02 avril 2026

Betteraves vinaigrette cacao

Volaille sauce chocolat



Coquillettes



Fromage

























Cookie au chocolat



Menus du restaurant scolaire de Montbazon

Du 20 avril au 1^{er} mai 2026



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 20 au 24 avril Centre de loisirs	Concombre à la crème F	Salade de maïs E	Pizza du Chef F S	Salade de crudités  F	Carottes râpées vinaigrette F
	 Sauté de porc charcutière F	Lasagnes aux légumes E F	 Emincé de dinde au curry F	Filet de lieu sauce citron S	 Rôti de porc aux herbes  F
	Lentilles  E	Salade verte F	Poêlée printanière F S	 Riz  E	Purée de légumes  F
	Fromage F	Cantal  F	Edam F	 Chèvre F	Camembert  F
	Compote de fruits  E	Corbeille de fruits  F	Corbeille de fruits F	Fromage blanc au sucre F	Compote de fruits E
Goûter	Fruit / Novly au chocolat BN vanille x2	Laitage / Compote de fruits Pain et chocolat à croquer	Crème caramel / Compote de fruits Génoise roulée à la fraise	Fruit / Laitage Gâteau	Fruit / Laitage Gâteau au chocolat
Semaine du 27 avril au 1 ^{er} mai	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Radis beurre F	Salade de crudités F	Salade de pommes de terre  F	Salade de pâtes  E	Férié
	Courgettes râpées marinées F	Sauté de veau au curry  F	 Rôti de porc à la moutarde F	Colin S	
	Quiche aux légumes  FS	Riz  E	Carottes F	Poêlée de légumes F S	
	Salade verte F	Cantal  F	Yaourt F	Emmental  F	
	Fromage  F	Fromage blanc au sucre  F	Corbeille de fruits F	Corbeille de fruits F	
Goûter	Compote de fruits / Laitage Gâteau à la fraise x1	Fruit / Crème dessert Galettes St Michel	Compote de fruits Pain et fromage / Laitage	Fruit / Laitage Marbré	



Viandes françaises



Label rouge



A.O.P.



Produit issu de l'agriculture biologique

Choix des maternelles soulignées

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

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

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

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