

Semaine du 26 au 30 janvier	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Chandeleur	
	<u>Rillettes</u> <u>Pâté de campagne</u> <u>Poulet rôti</u> <u>Pâtes</u> <u>Yaourt</u> <u>Corbeille de fruits</u>	<u>Taboulé libanais</u> <u>Salade de pâtes</u> <u>Oeufs gratinés</u> <u>Epinards à la crème</u> <u>Saint Nectaire</u> <u>Mousse au chocolat</u> <u>Crème dessert à la vanille</u>	<u>Pâtes au surimi</u> <u>Emincé de bœuf aux épices</u> <u>Poêlée de légumes</u> <u>Chèvre</u> <u>Corbeille de fruits</u>	Repas à thème Saveurs des montagnes 	<u>Carottes râpées vinaigrette</u> <u>Pomelos au sucre roux</u> <u>Sauté de porc</u> <u>Petits pois</u> <u>Fromage</u> <u>Yaourt Maurice</u>	
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	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi	
	<u>Mâche et croûtons</u> <u>Carottes à la coriandre</u> <u>Rôti de dinde au paprika</u> <u>Coquillettes</u> <u>Fromage</u> <u>Crêpe au chocolat</u> <u>Crêpe à la chantilly</u>	<u>Salade verte et maïs</u> <u>Endives et pommes</u> <u>Sauté de porc</u> <u>Haricots verts</u> <u>Edam</u> <u>Flan pâtissier / Far breton</u>	<u>Betteraves vinaigrette</u> <u>Omelette</u> <u>Frites</u> <u>Camembert</u> <u>Crème dessert au chocolat</u>	<u>Macédoine de légumes</u> <u>Salade de crudités</u> <u>Filet de poisson</u> <u>Riz</u> <u>Cantal</u> <u>Corbeille de fruits</u>	<u>Salade de pâtes hivernale</u> <u>Salade de blé</u> <u>Sauté de bœuf à la texane</u> <u>Brocolis</u> <u>Fromage</u> <u>Ananas / Pomme</u>	
	Y'aourt 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	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi	
	<u>Chou-fleur vinaigrette</u> <u>Boulettes de bœuf</u> <u>Semoule</u> <u>Chèvre</u> <u>Corbeille de fruits</u>	Repas à thème 	<u>Salade de crudités</u> <u>Bœuf au paprika</u> <u>Duo de légumes</u> <u>Emmental</u> <u>Clafoutis</u>	<u>Haricots verts à l'estragon</u> <u>Salade coleslaw</u> <u>Oeufs brouillés</u> <u>Pommes de terre</u> <u>Tomme</u> <small>(maternelle : fromage pasteurisé)</small> <u>Compote de pommes</u> <u>Compote pomme-cassis</u>	<u>Pommes de terre et thon</u> <u>Salade piémontaise</u> <u>Poisson à l'américaine</u> <u>Brocolis béchamel</u> <u>Yaourt</u> <u>Corbeille de fruits</u>	
	Crème dessert vanille Compote de fruits / Gâteau chocolat		Fruit / Laitage Gâteau	Crème caramel / Fruit BN fraise x2	Y'aourt sucré / Compote de fruits Génoise roulée au chocolat	
Semaine du 16 au 20 février Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi	
	<u>Carottes râpées vinaigrette</u> <u>Saucisse de Toulouse</u> <u>Haricots blancs</u> <u>Bleu</u> <u>Fromage blanc sucré</u>	<u>Betteraves vinaigrette</u> <u>Gratin de poisson</u> <u>et ses légumes</u> <u>Emmental</u> <u>Beignet</u>	<u>Salade cocktail</u> <u>Rôti de dinde charcutière</u> <u>Chou-fleur</u> <u>Yaourt</u> <u>Corbeille de fruits</u>	<u>Salade de chou rouge</u> <u>Tajine végétarien</u> <small>(pois chiches et légumes)</small> <u>Semoule</u> <u>Mimolette</u> <u>Salade de fruits frais</u>	<u>Salade de mâche et lardons</u> <u>Poulet rôti</u> <u>Purée de légumes</u> <u>Fromage</u> <u>Compote de pommes</u>	
	Y'aourt 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	
	Produit issu de l'agriculture biologique					
	La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France <u>Choix des maternelles soulignés</u>					RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochebonne
	Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis					F : frais / S : surgelé / E : épicerie



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



Menus du restaurant scolaire de Montbazon

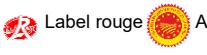
Du 23 février au 20 mars 2026



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



Viandes françaises



Label rouge A.O.P.



Label rouge V.F.

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

Choix des maternelles soulignés

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

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

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



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	<u>Betteraves mimosas</u> AB <u>Haricots verts</u> AB vinaigrette balsamique <u>Gratin de pâtes à la tomate</u> AB <u>Brie</u> F <u>Compote de fruits</u> E	<u>Salade de blé croquante</u> FE <u>Salade de riz au thon</u> FE <u>Lieu noir au basilic</u> S <u>Courgettes sautées</u> F <u>Fromage blanc</u> AB <u>Corbeille de fruits</u> F	<u>Salade de crudités</u> F <u>Emincé de bœuf au curry</u> AB <u>Purée de légumes</u> F <u>Emmental</u> AB <u>Yaourt</u> AB	<u>Légumes à la grecque</u> F <u>Céleri au curry</u> F <u>Sauté de dinde au jus</u> F <u>Semoule</u> E <u>Cantal</u> F <u>Entremets (lait)</u> AB	<u>Salade de pâtes</u> AB E <u>Salade de pommes de terre</u> AB F <u>Sauté de porc à la normande</u> AB F <u>Carottes persillées</u> AB F <u>Fromage</u> F <u>Corbeille de fruits</u> F
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
Semaine du 30 mars au 03 avril	Lundi <u>Salade verte au thon</u> FE <u>Salade verte au maïs</u> FE <u>Escalope de dinde sauce tomate</u> AB <u>Quinoa</u> AB <u>Bleu</u> F <u>Liégeois au chocolat</u> F <u>Liégeois à la vanille</u> F	Mardi – Repas végétarien <u>Salade de pâtes à la grecque</u> FS <u>Pommes de terre à l'échalote et persil</u> S <u>Oeufs à la florentine</u> AB <u>Epinards</u> S <u>Fromage</u> AB <u>Compote au choix</u> E	Mercredi <u>Chou rouge vinaigrette</u> F <u>Salade verte aux croûtons</u> F <u>Merlu sauce ciboulette</u> S <u>Semoule</u> AB <u>Chèvre</u> F <u>Corbeille de fruits</u> F	Jeudi Repas à thème Magie du chocolat 	Vendredi <u>Taboulé (semoule)</u> AB EF <u>Salade de blé</u> E <u>Sauté de bœuf aux herbes</u> AB F <u>Haricots beurre</u> S <u>Saint Nectaire</u> AB F <u>Corbeille de fruits</u> F
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
Semaine du 06 au 10 avril	Lundi  <u>Salade de pâtes aux légumes</u> F <u>Pommes de terre à l'alsacienne</u> F <u>Poisson meunière</u> MSC <u>Haricots verts</u> AB <u>Yaourt</u> F <u>Corbeille de fruits</u> F	Mardi <u>Salade de crudités</u> AB F <u>Poulet rôti</u> LR F <u>Frites</u> FS <u>Camembert</u> F <u>Yaourt aromatisé</u> F	Mercredi <u>Concombre vinaigrette</u> AB F <u>Céleri au curry</u> F <u>Rôti de porc</u> LR F <u>Gratin de légumes</u> AB F <u>Camembert</u> AB F <u>Gâteau au yaourt</u> FE <u>Tarte aux fruits</u> FS	Jeudi <u>Crudités au choix</u> F <u>Pizza Margherita</u> FS <u>Salade verte</u> F <u>Chèvre</u> F <u>Corbeille de fruits</u> F	Vendredi – Repas végétarien <u>Crudités au choix</u> F <u>Pizza Margherita</u> FS <u>Salade verte</u> F <u>Chèvre</u> F <u>Corbeille de fruits</u> F
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
Semaine du 13 au 17 avril Centre de loisirs	Lundi <u>Céleri sauce yaourt</u> F <u>Saucisse de volaille Flageolets</u> AB E <u>Fromage blanc</u> AB F <u>Corbeille de fruits</u> F	Mardi <u>Concombre à la menthe</u> F <u>Emincé de porc au curcuma</u> F <u>Petits pois</u> S <u>Fromage</u> AB F <u>Crème caramel (lait)</u> AB F	Mercredi <u>Salade espagnole (tomates, poivron et olives)</u> F <u>Poulet rôti au jus</u> LR F <u>Haricots verts</u> S <u>Chèvre</u> F <u>Riz au lait à la vanille</u> AB FE	Jeudi <u>Betteraves vinaigrette</u> AB F <u>Boulettes de bœuf à la tomate</u> S <u>Frites</u> F <u>Emmental</u> AB F <u>Salade de fruits frais</u> F	Vendredi – Repas végétarien <u>Salade de crudités</u> AB F <u>Oeufs durs béchamel</u> AB F <u>Chou-fleur</u> S <u>Edam</u> F <u>Moelleux au chocolat</u> FE
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



Produit issu de l'agriculture biologique

Choix des maternelles soulignés

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

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  Sauté de porc charcutière F  Lentilles E  Fromage F  Compote de fruits E	Salade de maïs E  Lasagnes aux légumes E F  Salade verte F  Cantal F  Corbeille de fruits F	Pizza du Chef F S  Emincé de dinde au curry F  Poêlée printanière F S  Edam F  Corbeille de fruits F	Salade de crudités F S  Filet de lieu sauce citron S  Riz E  Chèvre F Fromage blanc au sucre F	Carottes râpées vinaigrette F  Rôti de porc aux herbes F  Purée de légumes E F  Camembert F  Compote de fruits E
	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
	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Radis beurre F Courgettes râpées marinées F	Salade de crudités F	Salade de pommes de terre F  Rôti de porc à la moutarde F	Salade de pâtes F  Salade de blé E 	E E
	Quiche aux légumes F S  Salade verte F  Fromage F  Corbeille de fruits F	Sauté de veau au curry F  Riz E  Cantal F  Fromage blanc au sucre F	Carottes F  Yaourt F  Corbeille de fruits F	Colin S  Poêlée de légumes F S Emmental F Corbeille de fruits F	S
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

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

Choix des maternelles soulignés

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

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

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