



























	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 05 au 09 janvier	<b>Potage de légumes</b> Macédoine de légumes  <b>Boulettes de bœuf</b>  Frites Fromage Compote de fruits au choix	<b>Chou blanc vinaigrette</b> Rémoulade de champignons Sauté de dinde  <b>Haricots verts</b> Epinards <b>Fromage</b>  <b>Galette des rois à la frangipane</b> Galettes aux pommes	Salade de riz Filet de colin sauce crustacés Brocolis <b>Fromage</b>  Clémentines	<b>Salade verte aux croûtons</b> Céleri rémoulade Cordon bleu <b>Petits pois</b> Chou braisé Fromage <b>Semoule au lait</b>  Riz au lait au chocolat	<b>Betteraves mimosa</b> Poireaux mimosa Quiche au fromage <b>Salade verte</b>  <b>Petit suisse</b>  <b>Pomme</b> Poire
Semaine du 12 au 16 janvier	<b>Salade verte et maïs</b>  Salade de haricots verts Bœuf bourguignon  <b>Pâtes</b>  <b>Semoule</b> Fromage <b>Ananas</b> Mandarine	<b>Mardi – Repas végétarien</b> <b>Chou rouge aux pommes</b> Chou-fleur vinaigrette Œufs brouillés Carottes et pommes de terre <b>Fromage</b>  <b>Yaourt</b>  Pot de crème framboise/litchi et madeleine	Crudités vinaigrette Saucisse fumée Purée de légumes <b>Yaourt</b>  Fruit de saison	<b>Rillettes de sardines</b> Œuf mayonnaise Pilons de poulet  <b>Duo de légumes</b> Brocolis persillés Fromage <b>Gâteau au yaourt</b> Gâteau aux pommes	<b>Velouté Dubarry (chou-fleur)</b>  Filet de lieu sauce dieppoise <b>Boulgour</b>  Blé Fromage <b>Compote multifruits</b> Compote de pommes
Semaine du 19 au 23 janvier	<b>Pâté de foie</b> Saucisson à l'ail  <b>Blanquette de volaille</b>  <b>Riz</b> <b>Céréales gourmandes</b>  Yaourt Fruit de saison	<b>Salade de pâtes</b> Salade de blé Dos de colin à l'oseille Fondue de poireaux <b>Duo de légumes</b> <b>Fromage</b>  <b>Fromage blanc</b> <b>au coulis de fruits rouges</b> ou fruits exotiques	<b>Carottes râpées</b>  vinaigrette Boulettes de veau Pommes de terre grenailles Fromage Fruit de saison	<b>Salade de lentilles</b>  Salade mexicaine Lasagnes aux légumes <b>Salade verte</b>  Fromage <b>Crème dessert au chocolat</b> Crème dessert à la vanille	<b>Céleri râpé</b>  Salade d'endives au bleu Sauté de poulet au romarin  Carottes sautées <b>Haricots beurre</b> Fromage <b>Banane au chocolat</b> Banane au caramel



Produit issu de l'agriculture biologique

Choix des maternelles soulignés

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

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



Viandes françaises

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 26 au 30 janvier	<b>Velouté Dubarry (chou-fleur)</b> <b>Carottes râpées vinaigrette</b> <b>Boulettes de bœuf</b> <b>Riz</b> <b>Flageolets</b> <b>Fromage</b> <b>Orange</b>	<b>Salade verte et croûtons</b> <b>Radis noir sauce cocktail</b> <b>Sauté de poulet</b> <b>Frites</b> <b>Fromage</b> <b>Crème au chocolat</b> <b>Crème au caramel</b>	<b>Salade de crudités</b> <b>Jambon grill</b> <b>Pâtes</b> <b>Fromage</b> <b>Crumble aux fruits</b>	<b>Repas à thème</b> <b>Saveurs des montagnes</b>	<b>Salade de lentilles</b> <b>Salade de blé</b> <b>Flan provençal à la fêta</b> <b>Salade verte</b> <b>Fromage</b> <b>Compote de pommes</b> <b>Compote pomme - poire</b>
Semaine du 02 au 06 février	<b>Lundi - Chandeleur</b> <b>Salade verte et maïs</b> <b>Macédoine de légumes</b> <b>Saumon parfumé à l'aneth</b> <b>Carottes et fèves</b> <b>Potiron</b> <b>Fromage blanc</b> <b>Crêpe au sucre</b>	<b>Mardi</b> <b>Feuilleté au fromage</b> <b>Pizza du Chef</b> <b>Rôti de porc au jus</b> <b>Gratin de chou-fleur</b> <b>Brocolis</b> <b>Petit suisse</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Mercredi</b> <b>Salade de crudités</b> <b>Chipolatas</b> <b>Pommes de terre</b> <b>Fromage</b> <b>Compote de pommes</b>	<b>Jeudi- Repas végétarien</b> <b>Céleri rémoulade</b> <b>Pomelos</b> <b>Couscous végétarien (pois chiches et légumes)</b> <b>Semoule</b> <b>Blé</b> <b>Fromage</b> <b>Crème dessert à la vanille</b> <b>Crème dessert au caramel</b>	<b>Vendredi</b> <b>Pâtes au surimi</b> <b>Salade de riz</b> <b>Sauté de bœuf à la flamande</b> <b>Purée d'épinards</b> <b>Carottes</b> <b>Fromage</b> <b>Salade d'agrumes à la menthe</b> <b>Salade de fruits à la grenadine</b>
Semaine du 09 au 13 février	<b>Lundi - Repas végétarien</b> <b>Pizza au fromage</b> <b>Pizza Margherita</b> <b>Tortilla</b> <b>Salade verte</b> <b>Fromage blanc</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Mardi</b> <b>Carottes râpées vinaigrette</b> <b>Salade d'avocat</b> <b>Poisson du marché parfumé à l'aneth</b> <b>Haricots verts persillés</b> <b>Brocolis béchamel</b> <b>Fromage</b> <b>Flan pâtissier</b> <b>Flan pâtissier au chocolat</b>	<b>Mercredi</b> <b>Crudités au maïs</b> <b>Steak haché sauce échalote</b> <b>Petits pois</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Jeudi</b> <b>Repas à thème</b> <b>Saveurs d'Asie</b>	<b>Vendredi</b> <b>Potage de légumes</b> <b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Coquillettes</b> <b>à la carbonara</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>
Semaine du 16 au 20 février	<b>Lundi</b> <b>Potage de légumes</b> <b>Calamars à la romaine</b> <b>Riz</b> <b>Yaourt</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Mardi</b> <b>Céleri au curry</b> <b>Saucisse de Toulouse</b> <b>Haricots verts</b> <b>Fromage</b> <b>Chou à la crème</b>	<b>Mercredi – Repas végétarien</b> <b>Salade de crudités</b> <b>Raviolis aux légumes</b> <b>Fromage</b> <b>Flan nappé au caramel</b>	<b>Jeudi</b> <b>Salade de boulgour aux petits pois</b> <b>Filet de poisson au citron</b> <b>Purée d'épinards</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Vendredi</b> <b>Radis beurre</b> <b>Hachis Parmentier</b> <b>Salade verte</b> <b>Fromage</b> <b>Compote de fruits</b>



Viandes françaises Choix des maternelles soulignés



Produit issu de l'agriculture biologique

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



# Saveurs des montagnes

Jeudi 29 janvier 2026

Cake au reblochon

\*\*\*

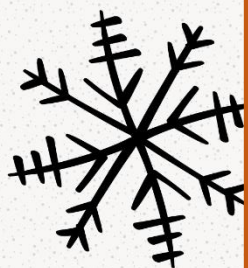
Truffade  
Salade verte

\*\*\*

Yaourt

\*\*\*

Coupe Mont-blanc



Restauval







# *Saveurs d'Asie*

*Jeudi 12 février 2026*

*Nems*

\*\*\*

*Sauté de poulet au sésame*  
*Riz cantonais*

\*\*\*

*Fromage*

\*\*\*

*Panna cotta au jasmin*

