

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 septembre	Betteraves vinaigrette F	Tomates vinaigrette F	Pizza reine S	Tomates mozzarella F	Carottes râpées vinaigrette  F
	Boulettes de bœuf sauce tomate  S	Tajine de légumes (semoule, carottes, pois chiches, navets, courgettes...)  F E	Rôti de dinde au jus  F	Emincé de porc laqué  F	Colin au citron S
	Coquillettes  E	Salade verte F	Ratatouille F	Petits pois  S	Semoule  E
	Saint Paulin F	Sainte Maure de Touraine  F	Camembert  F	Fromage frais F	Sainte Maure de Touraine  F
	Glace S	Crumble de compote  E	Poire  F	Quatre quarts aux pommes FE	Raisin blanc F
Semaine du 09 au 13 septembre	Salade de blé  FE	Repas à thème Cuisine des îles	Pastèque F	Betteraves aux pommes F	Salade italienne (pâtes BIO) *  FE
	Sauté de volaille aux épices  F		Saucisse grillée F	Lasagnes aux légumes FES	Lieu à la crème d'épices F S
	Carottes braisées  F		Duo tomates et aubergines F	Mimolette F	Epinards au beurre  S
	Yaourt nature F		Pont l'Evêque  F	Fromage blanc au miel  F	Reblochon  F
	Banane F		Cake au citron F E	Melon F	
Semaine du 16 au 20 septembre	Concombre à la menthe  F	Taboulé (semoule BIO)  FE	Salade composée F	Tomates à l'échalote F	Radis beurre F
	Chipolatas / Merguez F	Poulet rôti  F	Rôti de porc au jus  F	Blanquette de volaille  F	Quiche provençale F S
	Frites F	Courgettes sautées  F	Carottes poêlées  F	Pommes de terre vapeur F	Salade verte  F
	Gouda F	Comté  F	Camembert F	Fromage blanc  F	Saint Paulin F
	Yaourt  FE	Prunes F	Gâteau au yaourt F E	Poire pochée aux épices F	Ananas F

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

\* Salade italienne : pâtes, tomates, thon, basilic

Viandes françaises Label rouge A.O.P.

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



Restaurant scolaire de Chançay

Cuisine des îles

Mardi 10 septembre 2024

Salade créole (carottes râpées ,  
agrumes, crevettes, lait de coco)

\*\*\*

Colombo de poulet 

Riz 

\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Gâteau à l'ananas et coco

Restauval

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 23 au 27 septembre	Rillettes F	Melon charentais F	Céleri au fromage blanc mimosa F	Duo tomates et maïs F	Salade de pâtes mimosa  FE
	Hachis Parmentier  FS	Couscous de légumes (semoule, carottes, pois chiches, navets, courgettes...)  FE	Galette bretonne (jambon et fromage) F	Escalope de volaille milanaise  F	Sauté de porc  F
	Salade verte  F	Méli-mélo de salades F	Haricots beurre S	Epinards  S	Poêlée de légumes F
	Fromage blanc F	Sainte Maure de Touraine  F	Camembert  F	Saint Nectaire  F	Mimolette F
	Banane  F	Crumble de compote  E	Fruits au sirop E	Fondant au chocolat FE	Pomme  F
Semaine du 30 septembre au 04 octobre	Courgettes marinées  F	Quiche au fromage FS	Salade de chou blanc  F	Concombre vinaigrette F	Salade nantaise * ES
	Rôti de porc aux épices  F	Omelette campagnarde  F	Haché de veau sauce tomate  S	Emincé de porc à la moutarde  F	Poulet rôti  F
	Blé  E	Carottes vapeur  F	Petits pois  S	Potimarron F	Chou-fleur  S
	Tomme blanche F	Yaourt F	Fromage fondu F	Fromage F	Saint Paulin F
	Compote pomme-poire E	Prunes F	Liégeois F	Gâteau au yaourt FE	Orange F
Semaine du 07 au 11 octobre	Salade paysanne * F	Pomelos F	Macédoine aux œufs F	Salade au chèvre chaud F	Velouté de poireaux  F
	Boulettes de bœuf  S	Tartiflette F	Lasagnes aux légumes FE	Bœuf bourguignon  F	Filet de lieu aux cinq baies F
	Brocolis S	Salade verte  F	Salade verte E	Carottes Vichy  F	Blé au jus E
	Camembert F	Sainte Maure de Touraine  F	Pont l'évêque  F	Fromage blanc  F	Morbier  F
	Clémentines F	Compote de pommes  E	Salade de fruits frais F	Gâteau à la noix de coco FS	Orange F
<b>Semaine du goût : Retour vers les légumes oubliés</b>					
Semaine du 14 au 18 octobre	Potage aux blettes F	Haricots verts vinaigrette S	Salade d'endives F	Salade de blé  F	Carottes et radis noir râpés F
	Sauté de volaille  F	Quiche aux légumes d'antan FE	Paupiette de veau aux champignons F	Sauté de porc  F	Poisson au citron S
	Semoule  F	Salade verte F	Purée de panais et pommes de terre S	Haricots verts sautés S	Gratin de légumes F
	Fromage blanc F	Tomme F	Fromage  F	Cantal  F	Camembert  F
	Raisin blanc F	Poire williams  F	Compote de fruits E	Fondant au chocolat et betteraves FE	Fromage blanc au sucre F

\* Salade nantaise : pommes de terre, mâche, tomates, haricots verts



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 Internautas - 37210 Rochecorbon



I.G.P.



Viandes françaises



Label rouge



A.O.P

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi	
Semaine du 21 au 25 octobre Centre de loisirs	Salade de crudités F	Salade verte et croûtons F	Tomates vinaigrette F	Salade de pâtes aux œufs  FE	Salade niçoise (riz BIO)  FS	
	Sauté de bœuf aux olives  FE	Lieu noir au curry F	Escalope de volaille à la crème  F	Pizza tomates et féta	Poulet rôti aux herbes  F	
	Semoule  E	Courgettes sautées  F	Riz  E	Salade verte  F	Haricots verts  F	
	Gouda F	Saint Nectaire  F	Emmental F	Petit suisse F	Comté  F	
	Orange F	Gâteau au yaourt FE	Compote de fruits  E	Salade de fruits frais F	Crème dessert et biscuit FE	
Semaine du 28 octobre au 1er novembre Centre de loisirs	Lundi – Repas végétarien		Mardi	Mercredi	Jeudi - Halloween	
	Salade de crudités F	Céleri rémoulade FE	Salade de pâtes FE	Carottes râpées vinaigrette au ketchup  F	Férié	
	Parmentier de lentilles corail et pommes de terre F	Sauté de porc chasseur  F	Poisson sauce bretonne S	Saucisse de Strasbourg F		
	Saint Paulin F	Epinards à la crème FS	Haricots verts  S	Purée de courge F		
	Compote de fruits  E	Camembert  F	Yaourt Maurice F	Mimolette F		
	Marbré crème anglaise FE	Banane F	Fromage blanc au coulis de mangue FS			
Semaine du 04 au 08 novembre	Lundi – Repas végétarien		Mardi	Mercredi	Jeudi	
	Salade de crudités F	Carottes râpées vinaigrette  F	Rillettes F	Potage de légumes  F	Salade de pâtes  E	
	Œufs brouillés  F	Colin à l'armoricaine F	Poulet aux épices  F	Chipolatas F	Boulettes de bœuf S	
	aux pommes de terre F	Semoule et légumes FE	Gratin de légumes  F	Frites F	Gratin de chou-fleur S	
	Morbier  F	Yaourt F	Tomme F	Brie F	Cantal F	
Mousse au chocolat FE	Moelleux au chocolat FE	Banane F	Poire  F	Crème dessert E		
Semaine du 11 au 15 novembre	Lundi		Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	
	Férié		Crêpe au fromage S	Potage de légumes  F	Salade verte et jambon F	Salade italienne * FE
			Sauté de volaille à l'indienne  F	Quiche au fromage FS	Lieu à la tomate F	Estouffade de bœuf  F
			Haricots verts sautés  S	Salade verte F	Carottes braisées  F	Epinards au jus  S
			Fromage blanc F	Yaourt F	Camembert F	Saint Nectaire  F
		Clémentines F	Dés de pommes au caramel  F	Gâteau au yaourt FE	Mandarine F	



F : frais / S : surgelés / E : épicerie

\* Salade italienne : pâtes, tomates, mozzarella, thon, basilic

Produit issu de l'agriculture biologique

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



I.G.P.



Viandes françaises



Label rouge



A.O.P.



Restaurant scolaire de Chançay

# Opération réduction des déchets

Mardi 26 novembre 2024

Velouté de fanes de légumes  
et pied de champignons

\*\*\*

Pâtes au pesto d'herbes  
et légumes moches

\*\*\*

Fromage 

\*\*\*

Pain perdu  
au caramel de pommes

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 18 au 22 novembre	Pizza au fromage S	Salade de chou blanc F	Taboulé (semoule BIO)  FE	Potage de lentilles  F	Carottes râpées vinaigrette  F
	Poulet au thym  F	Sauté de porc au miel et citron  F	Saucisse de volaille F	Lasagnes E	Brandade de poisson FS
	Petits pois  S	Flageolets E	Gratin de chou-fleur S	aux légumes F	Salade verte F
	Fromage blanc F	Camembert  F	Emmental  F	Reblochon  F	Gouda F
	Ananas	Flan nappé au caramel FE	Duo banane-clémentine F	Yaourt sucré F	Pomme  F
Semaine du 25 au 29 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade de céleri F	Repas à thème Réduction des déchets	Salade de chou rouge F	Salade de pâtes E	Potage au potiron F
	Rôti de dinde aux champignons  F		Sauté de volaille au curry  F	Œufs durs béchamel  F	Filet de lieu beurre blanc FE
	Blé E		Semoule  E	Epinards  S	Carottes persillées  F
	Yaourt  F		Cantal  F	Gouda F	Sainte Maure de Touraine  F
Clémentines F	Fruits au sirop E		Compote de fruits E	Fromage blanc sucré F	
Semaine du 02 au 06 décembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Velouté de légumes  F	Céleri rémoulade F	Pâté de campagne F	Salade de mâche au chèvre F	Salade de haricots verts  S
	Cuisse de poulet grillé aux herbes  F	Curry de légumes et pois chiches FE	Cordon bleu F	Filet de merlu sauce nantua F	Spaghettis E
	Frites F	Riz  E	Gratin de chou-fleur SF	Haricots verts S	à la bolognaise  S
	Emmental F	Edam F	Saint Nectaire  F	Yaourt Maurice F	Tomme F
Ananas F	Compote pomme-cannelle E	Fromage blanc F	Gâteau au yaourt F	Clémentines F	
Semaine du 09 au 13 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Salade de pommes de terre F	Terrine de poisson FS	Potage de légumes  F	Salade d'endives aux noix FE	Salade de crudités F
	Jambon braisé F	Sauté de bœuf aux oignons  F	Quiche au fromage FS	Sauté de dinde  F	Filet de poisson S
	Flan de légumes F	Blé E	Salade verte  F	Petits pois S	Epinards  E
	Sainte Maure de Touraine  F	Camembert  F	Mimolette F	Brie F	Fromages variés F
Fromage blanc au miel  FE	Orange FF	Clémentines F	Compote de pommes  E	Tarte aux pommes SF	

F : frais / S : surgelés / E : épicerie



Label rouge



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

Produit issu de l'agriculture biologique

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

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 16 au 20 décembre</i>	Rillettes F	Potage cultivateur  F	Taboulé (semoule)  E F	<b>Repas de fin d'année</b>  	Carottes râpées vinaigrette F
	Rôti de dinde à la paysanne  F	Omelette aux pommes de terre et fromage  F	Filet de colin aux herbes S		Jambon grillé sauce charcutière F
	Tortis E	Salade verte  F	Haricots beurre S		Purée de légumes F
	Saint Paulin F	 Mimolette F	Cantal  F		Pont l'Evêque  F
	Pomme  F	Quatre-quarts F E	Yaourt F		Moelleux au chocolat FE

F : frais / S : surgelés / E : épicerie



Viandes françaises

 Label rouge



A.O.P.



I.G.P.



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