

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1 ^{er} au 05 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	Céréales gourmandes E
	Saint Paulin F	Cantal F	Camembert F	Fromage frais F	Fromage F
	Glace S	Crumble de compote E	Poire F	Quatre quarts aux pommes FE	Raisin blanc F
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 08 au 12 septembre	Salade de blé FE	Repas à thème Ciao l'Italie !	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		Chou-fleur S	Mimolette F	Epinards au beurre S
	Yaourt nature F		Pont l'Evêque F	Fromage blanc au miel F	Fromage F
	Banane F		Cake au citron FE		Melon au choix F
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
Semaine du 15 au 19 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
	Gouda F	Comté F	Camembert F	Fromage frais aux herbes F	Saint Paulin F
	Yaourt F	Prunes F	Gâteau au yaourt FE	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.



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



Restaurant scolaire de Chançay

Ciao l'Italie

Mardi 09 septembre 2025

Tomates mozzarella et basilic

Pastasciutta

(Pennes, bœuf, parmesan)

Fromage

Tiramisu

Restauval

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 22 au 26 septembre	Rillettes F	Melon charentais F	Céleri au fromage blanc mimosa F	Duo tomates et maïs F	Salade de pâtes mimosa FE
	Hachis Parmentier F S	Couscous de légumes (semoule, carottes, pois chiches, navets, courgettes...) E	Galette bretonne (jambon et fromage) F	Escalope de volaille milanaise F	Sauté de porc F
	Salade verte F	Fromage de chèvre F	Salade verte F	Epinards S	Poêlée de légumes F
	Fromage blanc F	Fromage de chèvre 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 29 septembre au 03 octobre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	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 Maurice 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 06 au 10 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Salade strasbourgeoise * 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	Fromage F
Clémentines F	Compote de pommes E	Fruit F	Gâteau à la noix de coco FS	Orange F	
Journées du goût : Les secrets des courges					
Semaine du 13 au 17 octobre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Soupe de potimarron aux épices F	Haricots verts vinaigrette S	Pizza du Chef F S	Salade de blé F	Carottes et butternut râpés en salade à l'orange F
	Sauté de volaille F	Curry de potiron, pois chiches F E	Paupiette de veau aux champignons F	Sauté de porc F	Poisson au citron S
	Semoule F	Riz F	Gratin de légumes S	Haricots verts sautés S	Purée de légumes F
	Fromage blanc F	Tomme F	Fromage F	Cantal F	Camembert F
Raisin blanc F	Poire williams F	Fromage blanc et confiture de courge maison F	Gâteau moelleux chocolat-courgette FE	Compote de fruits E	

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

* Salade strasbourgeoise : pommes de terre, tomates, emmental, cervelas
F : frais / S : surgelés / E : épicerie



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



Viandes françaises



A.O.P.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 20 au 24 octobre Centre de loisirs	Salade de crudités F Sauté de bœuf aux olives F E Semoule E Gouda Orange F 	Salade verte et croûtons F Lieu noir au curry F Courgettes sautées F Saint Nectaire F Gâteau au yaourt F E	Tomates vinaigrette F Escalope de volaille à la crème F Riz E Emmental F Compote de fruits E	Salade de pâtes aux œufs F E Pizza tomates et féta F S Salade verte F Petit suisse F Fruit de saison F	Salade niçoise (riz BIO) F S Poulet rôti aux herbes F Haricots verts F Comté F Crème dessert et biscuit F E
Semaine du 27 au 31 octobre Centre de loisirs	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Halloween
	Salade de crudités F Parmentier de lentilles corail et pommes de terre F E Saint Paulin F Compote de fruits E	Céleri rémoulade F E Sauté de porc chasseur F Epinards à la crème FS Camembert F Marbré crème anglaise F E	Salade de pâtes F E Poisson sauce bretonne S Haricots verts S Yaourt Maurice F Pomme F	Feuilleté au fromage S Boulettes de bœuf S Petits pois S Fromage F Fruit de saison F	Carottes râpées vinaigrette au ketchup F Saucisse de Strasbourg F Purée de courge F Mimolette F Fromage blanc au coulis de mangue F S
Semaine du 03 au 07 novembre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de crudités F Œufs brouillés F aux pommes de terre F Fromage F Mousse au chocolat FE	Carottes râpées vinaigrette F Colin à l'armoricaine F Semoule et légumes FE Yaourt F Moelleux au chocolat FE	Rillettes F Poulet aux épices F Gratin de légumes F Tomme F Banane F	Potage de légumes F Chipolatas F Frites F Brie F Poire F	Salade de pâtes E Boulettes de bœuf S Gratin de chou-fleur S Cantal F Crème dessert E
Semaine du 10 au 14 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Crêpe au fromage S Sauté de volaille à l'indienne F Haricots verts sautés S Fromage blanc F Clémentines F	Férié	Potage de légumes F Quiche au fromage F S Salade verte F Yaourt F Dés de pommes au caramel F	Salade verte et jambon F Lieu à la tomate F Carottes braisées F Camembert F Gâteau au yaourt FE	Salade italienne * FE Estouffade de bœuf F Epinards au jus S Saint Nectaire F Mandarine F

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

Produit issu de l'agriculture biologique

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis
 RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

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



I.G.P.



Vianades françaises



Label rouge



A.O.P.



Restaurant scolaire de Chançay

Opération réduction des déchets

Mardi 25 novembre 2025

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 17 au 21 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 F	Flan nappé au caramel FE	Duo banane-clémentine F	Yaourt sucré F	Pomme F			
Semaine du 24 au 28 novembre	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	Chèvre F			
	Clémentines F		Fruits au sirop E	Compote de fruits E	Fromage blanc sucré F			
Semaine du 1 ^{er} au 05 décembre	Velouté de légumes F	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi			
	Cuisse de poulet grillé aux herbes F					Pâté de campagne F	Salade de mâche au chèvre F	Salade de haricots verts S
	Frites F					Cordon bleu F	Filet de merlu sauce nantua F	Spaghettis E
	Emmental F					Gratin de chou-fleur SF	Haricots verts S	à la bolognaise S
	Ananas F					Saint Nectaire F	Yaourt Maurice F	Tomme F
	Compote pomme-cannelle E	Fromage blanc F	Gâteau au yaourt FE	Clémentines F				
Semaine du 08 au 12 décembre	Salade de pommes de terre FE	Terrine de poisson F	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			
	Chèvre F	Camembert F	Mimolette F	Brie F	Fromages variés F			
	Fromage blanc au miel FE FS	Orange F	Clémentines F	Compote de pommes E	Tarte aux pommes SF			

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

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 15 au 19 décembre</i>	Rillettes  F	Potage cultivateur  F	Taboulé (semoule)  E F	Repas de fin d'année 	Carottes râpées vinaigrette  F  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