

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 05 au 09 janvier	Betteraves mimosa F	Salade de riz FE	Crudités vinaigrette F	Endives et pomme F	Potage de légumes F
	Cordon bleu S	Sauté de porc à la moutarde F	Emincé de dinde F	Filet de poisson du jour et citron F	Gratin de pommes de terre au fromage F
	Coquillettes E	Carottes sautées F	Haricots verts F	Gratin de potiron F	Salade verte F
	Emmental F	Fromage F	Cantal F	Bleu F	Fromage blanc F
	Compote de fruits E	Corbeille de fruits F	Semoule au lait au caramel F	Galette des rois à la frangipane F	Corbeille de fruits F
Goûters	Pain et confiture Yaourt	Biscuits Compote de fruits		Pain et chocolat à croquer Laitage	Biscuits Compote de fruits
Semaine du 12 au 16 janvier	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte au maïs FE	Potage de légumes F	Terrine de poisson F	Salade de crudités F	Salade de pâtes F
	Poulet rôti F	Tarte au fromage F	Escalope de volaille F	Saucisse de Francfort F	Poisson du jour sauce hollandaise S
	Frites S	Salade verte F	Gratin de brocolis S	Lentilles E	Epinards S
	Chèvre F	Fromage blanc F	Chèvre F	Yaourt F	Camembert F
Goûters	Yaourt F	Corbeille de fruits F	Compote de fruits E	Banane F	Corbeille de fruits F
Goûters	Pain et chocolat à croquer Laitage	Biscuits Compote de fruits		Pain et confiture Compote de fruits	Biscuits Yaourt
Semaine du 19 au 24 janvier	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Céleri rémoulade F	Potage Esaü (lentilles) E	Feuilleté au fromage S	Chou blanc au curry F	Salade de crudités F
	Paupiette de veau S	Rôti de dinde F	Hachis Parmentier S	Pâtes E	Filet de lieu noir frais F
	Purée de légumes F	Carottes F	Saint Nectaire F	à la bolognaise de lentilles E	Duglétré S
	Fromage F	Edam F	Corbeille de fruits F	Tomme F	Chou-fleur à la béchamel S
Goûters	Fromage blanc sucré F	Corbeille de fruits F		Liégeois au chocolat F	Chèvre F
Goûters	Pain et confiture Compote de fruits	Biscuits Yaourt		Pain et chocolat à croquer Laitage	Biscuits Compote de fruits
Semaine du 26 au 30 janvier	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Haricots verts vinaigrette S	Taboulé libanais FE	Pâtes au surimi FE	Repas à thème Saveurs des montagnes	Carottes râpées vinaigrette F
	Poulet à la texane F	Oeufs gratinés F	Boulettes de bœuf S		Filet de colin sauce hollandaise S
	Pommes de terre rissolées SF	Gratin d'épinards S	Purée de légumes F		Petits pois S
	Chèvre F	Saint Nectaire F	Cantal F		Fromage F
Goûters	Corbeille de fruits F	Crème dessert à la vanille F	Corbeille de fruits F		Fondant aux pommes FE
Goûters	Pain et chocolat à croquer Laitage	Biscuits Compote de fruits		Pain et confiture Compote de fruits	Biscuits Yaourt

Produit issu de l'agriculture biologique



Viandes françaises



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



Saveurs des montagnes

Jeudi 29 janvier 2026

Potage de légumes au comté

Tartine chaude raclette
et lardons fumés

Salade verte



Tomme

Fromage blanc à la myrtille



Restauval



Menus du restaurant scolaire de Chançay

Du 02 au 20 février 2026

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 février	Salade verte et maïs F	Carottes râpées au citron F	Mâche et croûtons F	Potage de légumes F	Salade de riz EF
	Tajine de poulet F	Quiche aux légumes et fromage FS	Rôti de porc au paprika F	Steak haché sauce échalote S	Poisson au pistou S
	Légumes couscous F	Salade verte F	Pommes de terre sautées F	Pâtes E	Brocolis à la béchamel S
	Saint Paulin F	Fromage blanc F	Cantal F	Tomme F	Camembert F
	Crêpe au chocolat S	Corbeille de fruits F	Compote de fruits E	Yaourt F	Corbeille de fruits F
Goûters	Biscuits Yaourt	Pain et confiture Compote de fruits		Pain et chocolat à croquer Compote de fruits	Biscuits Laitage
Semaine du 09 au 13 février	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Velouté Dubarry (chou-fleur) FS	Tarte au fromage F S	Salade de crudités F		Potage de légumes E
	Gratin de pâtes au fromage FE	Œufs brouillés F	Bœuf au paprika F	Repas à thème	Chipolatas
	Salade verte F	Haricots beurre S	Duo de légumes F	Saveurs d'Asie	Brocolis béchamel S
	Yaourt F	Fromage F	Fromage F		Fromage F
Goûters	Corbeille de fruits F	Compote de pommes E	Eclair au chocolat S		Corbeille de fruits F
Semaine du 16 au 20 février Centre de loisirs	Biscuits Compote de fruits	Pain et chocolat à croquer Laitage		Pain et confiture Yaourt	Biscuits Compote de fruits
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Carottes râpées vinaigrette F	Potage de légumes F	Salade cocktail (pommes de terre, tomates, œuf, maïs) FE	Salade de mâche aux lardons F	Salade de chou rouge F
	Saucisse de Toulouse F	Gratin de poisson S	Rôti de porc charcutière F	Poulet rôti F	Tajine végétarien (pois chiches et légumes) F
	Haricots blancs E	et ses légumes F	Chou-fleur S	Purée de légumes F	Semoule E
Goûters	Gouda F	Mimolette F	Pont l'Évêque F	Saint Nectaire F	Tomme blanche F
	Fromage blanc sucré F	Beignet de Mardi gras S	Corbeille de fruits F	Compote de pommes E	Corbeille de fruits F
Goûters	Pain et chocolat à croquer Compote de fruits	Biscuits Laitage		Pain et confiture Yaourt	Biscuits Compote de fruits



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

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

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

F : frais / S : surgelés / E : épicerie



Saveurs d'Asie

Jeudi 12 février 2026

Nem aux légumes

Curry de poulet
au lait de coco



Riz thaï

Fromage

Moelleux ananas et citron vert

	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien		Jeudi		Vendredi			
<i>Semaine du 23 au 27 février Centre de loisirs</i>	Soupe de légumes	F	Salade de carottes et maïs	F E	Céleri rémoulade	F	Betteraves vinaigrette	F	Pizza garnie	F S
	Sauté de porc au paprika	F	Rôti de volaille sauce poulette	F	Omelette	F	Brandade de poisson	F	Sauté de bœuf	F
	Coquillettes	E	Haricots verts	S	Pommes noisettes	S	Salade verte	F	Petits pois	S
	Coulommiers	F	Edam	F	Brie	F	Fromage	F	Cantal jeune	F
	Yaourt aromatisé	F	Moelleux au chocolat	S	Crème dessert au chocolat	F	Corbeille de fruits	F	Ananas	F
Goûter	Pain et confiture Compote de fruits		Biscuits Yaourt				Pain et chocolat à croquer Laitage		Biscuits Compote de fruits	
	Lundi	Mardi	Mercredi		Jeudi – Repas végétarien		Vendredi			
<i>Semaine du 02 au 06 mars</i>	Salade de pâtes	FE	Rillettes de poisson	S E	Pizza au fromage	FS	Carottes à la coriandre	F	Céleri aux pommes	F
	Blanquette de poisson aux épices	S	Sauté de dinde aux champignons	F	Poulet rôti	F	Mijoté de lentilles et patate douce	E F	Longe de porc rôtie au jus	F
	Carottes vichy	F	Haricots verts	S	Petits pois	S	Salade verte	F	Frites	S
	Fromage blanc	F	Brie	F	Camembert	F	Fromage	F	Fromage	F
	Corbeille de fruits	F	Gâteau au yaourt	F	Poire	F	Corbeille de fruits	F	Yaourt aux fruits	F
Goûter	Pain et confiture Compote de fruits		Biscuits Yaourt				Pain et chocolat à croquer Laitage		Biscuits Compote de fruits	



Viandes françaises

Label rouge A.O.P.



La viande de bœuf servie sur votre restaurant 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

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

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