

	Lundi– Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 09 au 13 mars	Radis beurre F	Salade de riz AB FE	Chou rouge vinaigrette AB F	Repas à thème Carnaval gourmand	Œuf sauce cocktail F
	Parmentier de lentilles corail E	Chipolatas F	Sauté de dinde au curry AB F		Filet de poisson sauce hollandaise S
	Salade verte F	Haricots verts AB S	Pâtes AB E		Semoule AB E
	Fromage blanc AB F	Fromage F	Fromage F		Chèvre F
	Corbeille de fruits AB F	Banane sauce chocolat AB F	Yaourt aux fruits AB F		Corbeille de fruits AB F
Goûters	Pain et chocolat à croquer Compote de fruits	Biscuits Laitage		Pain et confiture Compote de fruits	Biscuits Yaourt
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi– Repas végétarien
Semaine du 16 au 20 mars	Pâté de campagne F	Concombre vinaigrette F	Batavia au thon FE	Salade verte et emmental F	Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise) AB F
	Poulet à la catalane AB F	Bolognaise de boeuf AB S	Rôti de porc AB F	Filé de poisson au beurre de sauge S	Quiche provençale FS
	Purée de légumes AB F	Coquillettes AB E	Duo carottes-pommes de terre AB F	Gratin de légumes AB F	Salade verte F
	Pont l'Evêque F	Camembert F	Comté F	Edam F	Fromage F
	Salade de fruits frais AB F	Compote de fruits AB E	Mousse au chocolat F	Gâteau au yaourt FE	Orange AB F
Goûters	Pain et confiture Compote de fruits	Biscuits Yaourt		Pain et chocolat à croquer Laitage	Biscuits Compote de fruits
	Lundi– Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 23 au 27 mars	Œuf sauce tomate AB F	Quiche lorraine FS	Radis beurre F	Salade de crudités AB F	Salade de pâtes AB E
	Pizza Margherita FS	Lieu noir au basilic S	Emincé de volaille au curry AB F	Sauté de bœuf sauce tomate AB F	Poulet rôti aux herbes F
	Salade verte AB F	Courgettes sautées F	Purée de légumes AB F	Carottes sautées AB F	Haricots verts AB S
	Brie F	Fromage blanc AB F	Emmental AB F	Comté F	Fromage F
	Corbeille de fruits F	Corbeille de fruits AB F	Yaourt F	Clafoutis F	Corbeille de fruits F
Goûters	Biscuits Laitage	Pain et chocolat à croquer Compote de fruits		Pain et confiture Compote de fruits	Biscuits Yaourt



Carnaval gourmand

Jeudi 12 mars 2026

Wrap de crudités

Poulet aux épices douces 

Gratin de légumes

Fromage

Churros

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine du 30 mars au 03 avril	Chou rouge vinaigrette F	Haricots verts mimosa S	Concombre à la crème F	Repas à thème Magie du chocolat		
	Escalope de dinde à la crème F	Gratin de pâtes E	Escalope de porc charcutière F	Légumes à la grecque F		
	Semoule E	à la tomate F	Purée de légumes F	Jambon blanc F		
	Chèvre F	Brie F	Tomme F	Coquillettes E		
	Corbeille de fruits F	Crème au chocolat F	Compote de fruits E	Cantal F		
Goûters	Biscuits Yaourt	Pain et chocolat à croquer Compote de fruits		Pain et chocolat à croquer Laitage	Biscuits Compote de fruits	
Semaine du 06 au 10 avril	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
	Férié	Salade composée F	Tomates vinaigrette F	Tarte au fromage FS	Taboulé (semoule BIO) FE	
		Oeufs à la florentine F	Rôti de porc F	Rôti de bœuf F	Emincé de poulet au paprika F	
		Epinards S	Pâtes E	Courgettes sautées à la tomate F	Brocolis F	
		Fromage F	Fromage F	Fromage blanc F	Chèvre F	
Goûters		Tarte aux pommes F	Yaourt F	Corbeille de fruits F	Corbeille de fruits F	
		Biscuits Laitage		Biscuits Compote de fruits	Pain et confiture Yaourt	
Semaine du 13 au 17 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien	
	Salade verte au thon FE	Concombre à la menthe F	Salade espagnole (tomates, poivron et jambon) F	Betteraves vinaigrette F	Salade de crudités F	
	Escalope de dinde sauce tomate F	Sauté de porc au curcuma F	Egrené de bœuf S	Poulet rôti au jus F	Omelette F	
	Blé E	Petits pois S	Courgettes F	Frites S	Carottes F	
	Fromage blanc F	Fromage F	Mimolette F	Edam F	Fromage F	
Centre de loisirs	Corbeille de fruits F	Yaourt nature sucré F	Riz au lait à la vanille F	Corbeille de fruits F	Moelleux au chocolat F	
Goûters	Pain et chocolat à croquer Compote de fruits	Biscuits Compote de fruits		Pain et confiture Laitage	Biscuits Yaourt	

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

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



Magie du chocolat

Jeudi 02 avril 2026

Betteraves, vinaigrette au cacao
et copeaux de chocolat

Rôti de dinde 
au mole mexicain (cacao)
Carottes richey

Fromage

Délice au chocolat

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 20 au 25 avril Centre de loisirs	Tomates mimosa F	Chou blanc vinaigrette AB F	Taboulé (semoule) AB E F	Salade de crudités AB F	Carottes râpées Vinaigrette AB F
	Lasagnes aux légumes AB E F	Chipolatas F	Sauté de dinde au curry F	Filet de lieu sauce citron S	Rôti de porc aux herbes AB F
	Salade verte F	Haricots verts AB S	Poêlée printanière F S	Riz pilaf AB E	Purée de légumes AB F
	Pont l'Evêque F	Fromage AB F	Coulommiers F	Fromage local F	Camembert AB F
	Corbeille de fruits F	Pain perdu F	Fruit de saison AB F	Fromage blanc au sucre AB F	Compote de fruits AB E
Goûters	Pain et confiture Compote de fruits	Biscuits Yaourt		Pain et chocolat à croquer Compote de fruits	Biscuits Laitage
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 27 avril au 1 ^{er} mai	Salade de blé FE	Radis beurre F	Salade de crudités AB F	Betteraves vinaigrette AB F	
	Cordon bleu F S	Quiche aux légumes AB F S	Paupiette de veau S	Filet de poisson sauce hollandaise F S	
	Haricots beurre AB S	Salade verte F	Purée de pommes de terre AB F	Riz AB E	Férié
	Fromage F	Fromage AB F	Comté AOP F	Brie F	
	Corbeille de fruits AB F	Corbeille de fruits F	Fromage blanc aux fruits F	Compote de fruits E	
Goûters	Pain et confiture Laitage	Biscuits Compote de fruits		Biscuits Yaourt	



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 Rochecorbon

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

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

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 mai	Feuilleté au fromage S	Carottes au citron AB F	Mousseline de thon F E	Radis beurre F	
	Steak haché S	Pâtes E	Poulet rôti AB F	Brandade de poisson F S	
	Haricots verts S	et lentilles sauce tomate E	Petits pois S	Salade verte F	Férié
	Yaourt F	Saint Paulin F	Fromage blanc F	Brie F	
	Pomme AB F	Yaourt F	Corbeille de fruits F	Yaourt AB F	
Semaine du 11 au 15 mai	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Taboulé F E	Salade de crudités F	Salade de crudités AB F		
	Cordon bleu S	Omelette à la ciboulette F	Croque-monsieur F		
	Brocolis AB S	Epinards béchamel S	Salade composée AB F	Férié	Fermé
	Edam F	Buche chèvre mélange F	Pont l'Evêque AB F		
Semaine du 18 au 22 mai	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Concombre vinaigrette AB F	Terrine de poisson F	Salade de pommes de terre AB F	Salade de tomates F	Carottes râpées vinaigrette F
	Rougail saucisse F	Rôti de porc aux herbes de Provence AB F	Paupiette de veau S	Tarte au fromage F S	Filet de poisson frais au beurre blanc F
	Riz E	Coquillettes AB E	Gratin de légumes F	Salade verte F	Haricots verts S
	Fromage à tartiner F	Tomme F	Comté AB F	Yaourt F	Fromage F
Semaine du 25 au 29 mai	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
		Betteraves vinaigrette AB F	Concombre mimosa AB F		Salade de pommes de terre F
	Fermé	Boulettes de bœuf AB S	Lasagnes E		Cœur de merlu F S
		Petits pois S	aux légumes		Carottes Vichy AB F
		Coulommiers F	Fromage F		Gouda F
		Corbeille de fruits F	Glace S		Corbeille de fruits F

Menus du restaurant scolaire de Chançay

Du 1^{er} au 26 juin 2026

Semaine du 1 ^{er} au 05 juin	Lundi	Mardi	Mercredi		Jeudi		Vendredi – Repas végétarien	
	Salade de pâtes	F E	Concombre à la crème	F	Salade verte et maïs	F	Tomates vinaigrette	F
	Chipolatas	F	Moussaka	S F	Paëlla (riz BIO)	FE	Filet de colin meunière	FS
	Courgettes poêlées	F	Fromage	F	Camembert	F	Haricots verts	S
	Tomme blanche	F			Fromage blanc	F	Bûche chèvre mélange	F
	Corbeille de fruits	F	Semoule au lait BIO	FE FE			Gâteau au yaourt	FE
Semaine du 08 au 12 juin	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade de blé au thon	F E	Radis beurre	F F	Pizza au fromage	F S	Repas à thème Cap sur l'Amérique du Nord	Melon
	Cordon bleu	FS	Œufs à la florentine	F	Sauté de porc	F		Escalope de volaille
	Ratatouille	F	Epinards	S	Courgettes sautées	F		Pâtes
	Emmental	F	Tomme	F	Pont l'Evêque	F		Emmental
	Kiwi	F F	Gâteau de riz	FE	Salade de fruits frais	F		Fromage blanc au sucre
Semaine du 15 au 19 juin	Lundi	Mardi	Mercredi		Jeudi – Repas végétarien		Vendredi	
	Salade de tomates	F	Salade de riz	EF	Salade de crudités	F	Concombre mimosa	F
	Poulet rôti au thym	F	Saucisse	F	Emincé de porc à la texane	F	Gratin de pâtes	E
	Pommes de terre vapeur	F	Carottes sautées	F	Ratatouille	F	aux légumes	F
	Cantal jeune	F	Edam	F	Bleu	F	Brie	F
	Yaourt	F	Nectarine	F	Clafoutis aux fruits	FE	Compote pomme-pêche	E
Semaine du 22 au 26 juin	Lundi	Mardi	Mercredi		Jeudi – Repas végétarien		Vendredi	
	Rillettes de poisson	F S	Salade de blé	E E	Salade verte au thon	F E	Carottes râpées vinaigrette	F
	Chili con carne	S	Paupiette de veau	S	Spaghettis	E	Omelette aux herbes	F
	Riz	E	Courgettes sautées	F	à la carbonara	F	Courgettes gratinées	F
	Coulommiers	F	Fromage	F	Chèvre	F	Camembert	F
	Melon	F	Corbeille de fruits	F	Crème dessert au chocolat au lait BIO	FE	Cake au citron	FE



Viandes françaises



A.O.P.



Produit issu de l'agriculture biologique



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

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

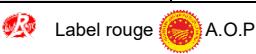
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon



Menus du restaurant scolaire de Chançay

Du 29 juin au 03 juillet 2026 Restauval

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 29 juin au 03 juillet	Taboulé F E	Macédoine vinaigrette S	Pastèque F	Betteraves mimosa AB BIO F	
	Œufs gratinés AB BIO F	Egrené de bœuf sauce tomate AB BIO S	Rôti de porc à la moutarde AB BIO F	Merlu à l'aneth F S	Repas
	Epinards S	Pâtes AB E	Carottes AB F	Purée de légumes F S	de fin d'année
	Saint Paulin F	Fromage fondu F	Pont l'Évêque AB BIO F	Camembert F	
	Glace S	Corbeille de fruits F	Flan pâtissier F	Corbeille de fruits F	



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 Rochebrune

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



Restaurant scolaire de Chançay



Fin d'année scolaire

Vendredi 03 juillet 2026

Melon

Hamburger

Frites



Fromage

Glace

Restauval

