





	Lundi– Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 09 au 13 mars	Radis beurre F Parmentier de lentilles corail E Salade verte F Fromage blanc  F Corbeille de fruits  F	Salade de riz  FE Chipolatas F Haricots verts  S Fromage F Banane sauce chocolat  F	Chou rouge vinaigrette  F Sauté de dinde au curry  F Pâtes  E Fromage F Yaourt aux fruits  F	Repas à thème Carnaval gourmand 	Œuf sauce cocktail F Filet de poisson sauce hollandaise S Semoule  E Chèvre F Corbeille de fruits  F
Goûters	Pain et chocolat à croquer Compote de fruits	Biscuits Laitage		Pain et confiture Compote de fruits	Biscuits Yaourt
Semaine du 16 au 20 mars	Lundi Pâté de campagne F Poulet à la catalane  F Purée de légumes  F Pont l'Evêque  F Salade de fruits frais  F	Mardi Concombre vinaigrette F Bolognaise de boeuf  S Coquillettes  E Camembert F Compote de fruits  E	Mercredi Batavia au thon FE Rôti de porc  F Duo carottes-pommes de terre  F Comté  F Mousse au chocolat F	Jeudi Salade verte et emmental F Filet de poisson au beurre de sauge S Gratin de légumes  F Edam F Gâteau au yaourt FE	Vendredi– Repas végétarien Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise)  F Quiche provençale FS Salade verte F Fromage F Orange  F
Goûters	Pain et confiture Compote de fruits	Biscuits Yaourt		Pain et chocolat à croquer Laitage	Biscuits Compote de fruits
Semaine du 23 au 27 mars	Lundi– Repas végétarien Œuf sauce tomate  F Pizza Margherita F S Salade verte  F Brie F Corbeille de fruits F	Mardi Quiche lorraine FS Lieu noir au basilic S Courgettes sautées F Fromage blanc  F Corbeille de fruits  F	Mercredi Radis beurre F Emincé de volaille au curry  F Purée de légumes  F Emmental  F Yaourt F	Jeudi Salade de crudités  F Sauté de bœuf sauce tomate  F Carottes sautées  F Comté  F Clafoutis F	Vendredi Salade de pâtes  E F Poulet rôti aux herbes  F Haricots verts  S Fromage 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	<b>Chou rouge vinaigrette</b>  F <b>Escalope de dinde à la crème</b>  F <b>Semoule</b>  E <b>Chèvre</b> F <b>Corbeille de fruits</b> F	<b>Haricots verts mimosa</b>  S <b>Gratin de pâtes</b>  E à la tomate F <b>Brie</b> F <b>Crème au chocolat</b>  F	<b>Concombre à la crème</b> F <b>Escalope de porc charcutière</b>  F <b>Purée de légumes</b>  F <b>Tomme</b> F <b>Compote de fruits</b>  E	<b>Repas à thème Magie du chocolat</b> 	<b>Légumes à la grecque</b> F <b>Jambon blanc</b> F <b>Coquillettes</b>  E <b>Cantal</b>  F <b>Entremets (lait)</b>  F
Goûters	<b>Biscuits</b> <b>Yaourt</b> 	<b>Pain et chocolat à croquer</b> <b>Compote de fruits</b>		<b>Pain et chocolat à croquer</b> <b>Laitage</b>	<b>Biscuits</b> <b>Compote de fruits</b>
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 06 au 10 avril	Férié	<b>Salade composée</b> F <b>Œufs à la florentine</b>  F <b>Epinards</b>  S <b>Fromage</b> F <b>Tarte aux pommes</b> F	<b>Tomates vinaigrette</b> F <b>Rôti de porc</b>  F <b>Pâtes</b>  E <b>Fromage</b> F <b>Yaourt</b>  F	<b>Tarte au fromage</b> FS <b>Rôti de bœuf</b>  F <b>Courgettes sautées à la tomate</b> F <b>Fromage blanc</b>  F <b>Corbeille de fruits</b>  F	<b>Taboulé (semoule BIO)</b>  FE <b>Emincé de poulet au paprika</b>  F <b>Brocolis</b>  F <b>Chèvre</b> F <b>Corbeille de fruits</b> F
Goûters		<b>Biscuits</b> <b>Laitage</b>		<b>Biscuits</b> <b>Compote de fruits</b>	<b>Pain et confiture</b> <b>Yaourt</b>
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 13 au 17 avril	<b>Salade verte au thon</b> FE <b>Escalope de dinde sauce tomate</b>  F <b>Blé</b>  E <b>Fromage blanc</b>  F <b>Corbeille de fruits</b> F	<b>Concombre à la menthe</b>  F <b>Sauté de porc au curcuma</b>  F <b>Petits pois</b> S <b>Fromage</b>  F <b>Yaourt nature sucré</b>  F	<b>Salade espagnole (tomates, poivron et jambon)</b> F <b>Egrené de bœuf</b>  S <b>Courgettes</b>  F <b>Mimolette</b> F <b>Riz au lait à la vanille</b>  FE	<b>Betteraves vinaigrette</b>  F <b>Poulet rôti au jus</b>  F <b>Frites</b> S <b>Edam</b> F <b>Corbeille de fruits</b>  F	<b>Salade de crudités</b> F <b>Omelette</b>  F <b>Carottes</b>  F <b>Fromage</b> F <b>Moelleux au chocolat</b> FE
Goûters	<b>Pain et chocolat à croquer</b> <b>Compote de fruits</b>	<b>Biscuits</b> <b>Compote de fruits</b>		<b>Pain et confiture</b> <b>Laitage</b>	<b>Biscuits</b> <b>Yaourt</b>

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

   Viandes françaises  Label rouge  A.O.P.

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

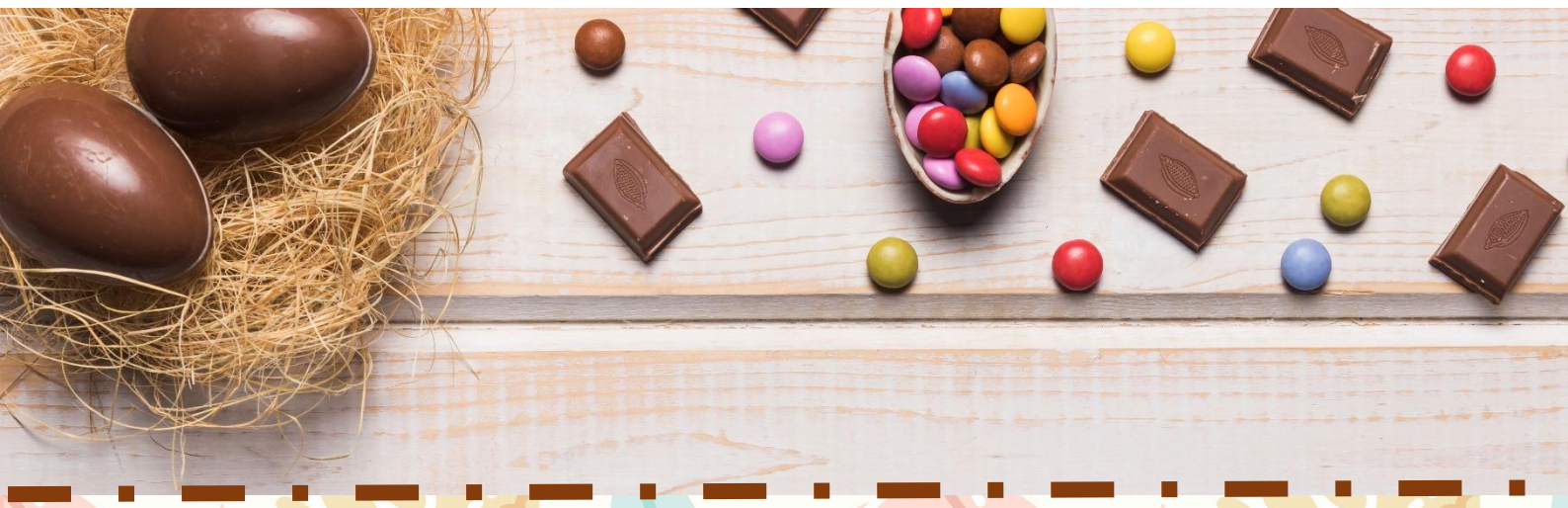
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon



I.G.P.

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 richy


























\*\*\*

Fromage















\*\*\*

Délice au chocolat



































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











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



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



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





Restaurant scolaire de Chançay

Fin d'année scolaire  
Vendredi 03 juillet 2026



Melon

\*\*\*

Hamburger

Frites

\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Glace



Restauval