Menus du restaurant scolaire de Vouvray

Du 1er au 19 septembre 2025

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1er au 05 septembre	Salade de maïs Betteraves vinaigrette Cordon bleu Frites Fromage fondu / Yaourt Compote de fruits au choix	Salade verte au maïs et œuf dur Concombre mimosa Gratin de pâtes à la tomate Coulommiers Yaourt nature sucré Yaourt aux fruits	Pâté de campagne Saucisson à l'ail Cuisse de poulet à la texane Pommes de terre sautées Fromage/ Yaourt Salade de fruits frais Jus de fruits/ Yaourt / Croissant	Salade de chou blanc Pastèque Rôti de porc à la tourangelle Petits pois Emmental/ Yaourt Entremets au chocolat (lait) Entremets au caramel (lait)	Quiche lorraine Pizza reine Dos de colin aux câpres Courgettes sautées Fromage blanc/ Edam Banane Pomme
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 08 au 12 septembre	Melon jaune Melon vert Chili con carne Riz Brie / Yaourt Raisin Ananas	Betteraves vinaigrette Macédoine de légumes Quiche au fromage Salade verte Gouda / Yaourt Corbeille de fruits	Salade de crudités Tomates vinaigrette Bœuf bourguignon Purée d'épinards Camembert / Yaourt Glace Fruit de saison / Pain et confiture	Salade de blé Salade de pâtes au surimi Escalope de dinde à la crème Haricots verts persillés Emmental Fromage blanc au miel Fromage blanc à la confiture	Mousseline de thon Rillettes de poisson Jambon Carottes vichy Fromage/ Yaourt Marbré Cake au citron
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 15 au 19 septembre	Radis beurre Chou rouge vinaigrette Gratin de poisson Pâtes Tomme / Yaourt Compote pomme – cassis Compote pomme – poire	Salade composée Concombre à la crème Sauté de porc aux herbes Petits pois Saint Paulin / Yaourt Fruits au sirop	Pastèque Céleri vinaigrette Hachis Parmentier Salade verte Cantal Yaourt aromatisé / Yaourt nature Crème à la vanille / Gaufre	Taboulé (semoule BIO) Salade de riz Omelette Ratatouille Fromage / Yaourt Clafoutis aux fruits Far aux pommes	Courgettes marinées Tomates vinaigrette Poulet rôti aux épices Boulgour Buche de chèvre/ Yaourt Ile flottante Panna cotta

Produit issu de l'agriculture biologique — Poisson frais — La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

Choix des maternelles soulignés — Le fromage servi aux élèves de maternelle n'est pas à base de lait cru

Label rouge — Viande de porc française

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

Légende : Féculents – Viande, poisson et œufs – Fruits et légumes – Produits laitiers – Produits sucrés – Matières grasses

Glucides complexes — Protéines — Fibres et vitamines — Calcium — Glucides simples — Lipides

Menus du restaurant scolaire de Vouvray

Du 22 septembre au 10 octobre 2025

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 22 au 26 septembre	Rillettes (Hardouin) Pâté de campagne Boulettes de viande Riz Fromage/ Fromage blanc Kiwi Raisin	Salade mâche, pommes et œuf Salade verte aux croûtons et œuf Gratin de pommes de terre Mimolette / Yaourt Pot de crème au caramel Pot de crème à la vanille	Salade composée sauce cocktail Radis noir à la bulgare Pizza (tomates, jambon et fromage) Salade verte Camembert / Yaourt Compote de fruits au choix Gélifié vanille / Marbré maison	Repas à thème Ciao l'Italie !	Salade de pâtes mimosa Taboulé Rôti de volaille au jus Brocolis Saint Nectaire/ Yaourt Corbeille de fruits
	Lundi	**Mardi**	**Mercredi**	**Jeudi**	**Vendredi – Repas végétarien**
Semaine du 29 septembre au 03 octobre	Duo céleri et pomme Tomates vinaigrette Sauté de dinde à la crème Pommes de terre vapeur Brie / Yaourt Compote de pommes HVE Compote pomme-banane HVE	Salade de riz à la tomate Salade de blé Lieu noir au persil Carottes vapeur Cantal / Yaourt Liégeois vanille Liégeois chocolat	Salade de chou blanc et pomme Concombre vinaigrette Lasagnes de bœuf au potiron Saint Paulin Yaourt aromatisé/ Yaourt nature Compote de pommes / Gâteau maison	Crêpe au fromage Feuilleté au fromage Sauté de porc aux épices Chou-fleur Fromage fondu/ Yaourt Pomme Poire	Carottes râpées vinaigrette Salade de crudités Gratin de lentilles et carottes Bûche de chèvre / Yaourt Mousse au chocolat au lait Entremets
	Lundi	**Mardi**	**Mercredi**	**Jeudi**	**Vendredi– Repas végétarien**
Semaine du 06 au 10 octobre	Velouté Dubarry Salade de crudités Filet de poisson au beurre blanc Purée de pommes de terre Camembert / Yaourt Duo de fruits Corbeille de fruits	Salade verte emmental et chèvre Salade verte et dés de fromage Bœuf bourguignon (au vin) Courgettes Fromage / Yaourt Fondant au chocolat Croustade aux pommes	Concombre à la crème Céleri rémoulade Cuisse de poulet Semoule Gouda/ Yaourt Petit pot de glace Flan nappé au caramel / Gâteau au chocolat	Salade strasbourgeoise * Salade paysanne * Steak haché de veau Haricots beurre Saint Paulin / Yaourt Orange Poire	Salade de chou rouge mimosa Endives aux pommes mimosa Gratin de pâtes au fromage Edam/ Yaourt Compote de fruits au choix

Produit issu de l'agriculture biologique — Poisson frais — 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

Choix des maternelles soulignés

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

Label rouge — Viande de porc française

Légende : Féculents – Viande, poisson et œufs – Fruits et légumes – Produits laitiers – Produits sucrés – Matières grasses

Glucides complexes — Protéines — Fibres et vitamines — Calcium — Glucides simples — Lipides

** Salade strasbourgeoise : pommes de terre, tomates et cervelas*

** Salade paysanne : pommes de terre, tomates, salade verte et emmental*

Le fromage servi aux élèves de maternelle n'est pas à base de lait cru

Restaurant scolaire de Vouvray

Ciao l'Italie !

Jeudi 25 septembre 2025

Tomate, mozzarella et basilic

***

Escalope de volaille à la milanaise

Tagliatelles

***

Fromage

***

Salade de fruits à l'italienne

Restauval

Menus du restaurant scolaire de Vouvray

Du 13 au 31 octobre 2025

Journées du goût : Les secrets des courges

	Lundi	Mardi– Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 13 au 17 octobre	Soupe de potimarron aux épices Soupe de courgettes	Œuf mayonnaise Salade verte, œuf et croûtons	Macédoine de légumes	Salade verte et croûtons Salade de crudités	Carottes et butternut râpés en salade à l'orange Salade de courgette râpée et carottes
	Sauté de volaille Petits pois Fromage / Yaourt Banane Raisin	Curry de potiron, pois chiches Riz Cantal / Yaourt Compote de fruits au choix	Kebab Frites Emmental Fromage blanc et confiture de courge maison	Bœuf aux épices Haricots beurre Mimolette / Fromage blanc Gâteau moelleux chocolat-courgette Brownie chocolat-potimarron	Poisson à la créole Purée de légumes Fromage / Yaourt Kiwi / Pomme
			Compote de pommes / Pain et confiture		
Semaine du 20 au 24 octobre Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Salade de crudités vinaigrette Dos de lieu noir au curry Pâtes Brie Yaourt	Salade de riz Sauté de porc au miel et citron Carottes fondantes Bûche de chèvre/ Yaourt Corbeille de fruits	Velouté de lentilles Pizza au fromage Salade verte Fromage blanc/ Fromage Pomme	Céleri rémoulade Rougail saucisse Chou-fleur en gratin Camembert / Yaourt Marbré	Salade verte aux croûtons Paupiette de veau Riz Fromage fondu Fromage blanc au coulis de fruits
	Gâteau au chocolat / Liégeois vanille	Crème caramel / Pain et confiture	Yaourt nature sucré / Petit Lu	Yaourt aromatisé / BN	Compote de pêche / Gâteau maison
Semaine du 27 au 31 octobre Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi - Halloween
	Salade de crudités Filet de poisson meunière Pâtes Fromage Yaourt aromatisé	Salade de blé Poulet rôti Haricots verts Tomme Entremets	Salade de chou blanc aux raisins Sauté de porc à la dijonnaise Pommes de terre rissolées Emmental / Yaourt Raisin	Velouté de légumes Omelette Ratatouille Fromage fondu / Yaourt Moelleux au citron	Carottes râpées mimosa Rôti de dinde aux herbes Gratin de butternut Mimolette Flan à la citrouille au lait de coco
	Gélifié vanille / Marbré maison	Compote de pommes / Pain et confiture	Lait fraise / Brioche	Compote pomme framboise / Pain et pâte à tartiner	Crème chocolat / Gâteau maison

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

Produit issu de l'agriculture biologique — Poisson frais — 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

Choix des maternelles soulignés

Légende : Féculents – Viande, poisson et œufs – Fruits et légumes – Produits laitiers – Produits sucrés – Matières grasses

Label rouge — Viande de porc française — Le fromage servi aux élèves de maternelle n'est pas à base de lait cru

Glucides complexes — Protéines — Fibres et vitamines — Calcium — Glucides simples — Lipides

Menus du restaurant scolaire de Vouvray

Du 03 au 14 novembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 03 au 07 novembre	Betteraves vinaigrette Salade de crudités Boulettes de bœuf Coquillettes sauce tomate Fromage / Yaourt Banane Kiwi	Salade coleslaw* Céleri vinaigrette Poulet rôti aux herbes Frites Emmental / Yaourt Mousse au chocolat	Mousse de foie Saucisson sec Lieu sauce hollandaise Purée de potiron Tomme / Yaourt Salade de fruits frais Duo pomme-ananas Compote de fruits / Biscuits	Carottes râpées vinaigrette Salade verte au fromage Riz cantonais végétarien (petits pois, omelette et riz) Brie Yaourt aux fruits	Salade de pâtes Salade de blé Rôti de porc au jus Courgettes sautées Fromage / Yaourt Compote de fruits
	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 10 au 14 novembre	Velouté de pois cassés Velouté de légumes Gratin de poireaux et pommes de terre Tomme Yaourt au choix	Férié	Carottes râpées au citron Chou rouge vinaigrette Croque-Monsieur Salade verte Bûche de chèvre /Yaourt Compote de pommes Compote pomme-banane Fruit de saison/ Brioche	Pizza au fromage Pizza aux champignons Poulet façon créole Petits pois Fromage blanc / Fromage Mandarine Raisin	Salade de crudités Salade verte et croûtons Chipolatas Brocolis Cantal / Yaourt Moelleux au chocolat et crème anglaise Gâteau au yaourt

* Salade coleslaw : carottes et chou blanc, mayonnaise

Viandes françaises

Bleu blanc cœur

Le fromage servi aux élèves de maternelle n'est pas à base de lait cru

Choix des maternelles soulignés

I.G.P. Produit issu de l'agriculture biologique A.O.P.

Légende : Féculents – Viande, poisson et œufs – Fruits et légumes – Produits laitiers – Produits sucrés – Matières grasses

Glucides complexes Protéines Fibres et vitamines Calcium Glucides simples Lipides

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

Menus du restaurant scolaire de Vouvray

Du 17 novembre au 12 décembre 2025

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 17 au 21 novembre	Salade de crudités Batavia au maïs Dahl de lentilles et carottes Saint Nectaire / Yaourt Corbeille de fruits	Potage de tomates Potage de légumes Brandade de poisson Salade verte Edam / Yaourt Clémentines Kiwi	Salade de blé Salade de riz Saucisse de volaille Gratin de légumes Tomme / Yaourt Pomme au four Banane au chocolat Yaourt nature sucré / Gâteau maison	Carottes râpées vinaigrette Mâche et emmental Longe de porc rôtie à la moutarde Duo de légumes Fromage blanc Amandine aux poires Quatre-quarts	Salade de crudités Salade verte au maïs Sauté de bœuf à la gardiane Boulgour Emmental / Yaourt Compote de pomme Compote pomme poire
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 24 au 28 novembre	Saucisson sec Pâté de campagne Poulet rôti au jus Coquillettes Camembert / Yaourt Compote de fruits au choix	Repas à thème Réduction des déchets	Taboulé Salade de blé Boulettes d'agneau façon tajine Légumes couscous Cantal / Yaourt Corbeille de fruits Jus de fruits / Quatre quarts	Potage de légumes Potage de potiron Omelette campagnarde Salade verte Fromage / Yaourt Flan nappé au caramel Liégeois	Salade de chou-fleur Batavia et croûtons Lieu beurre blanc Riz Bûche de chèvre Entremets à la vanille (Lait BIO) Entremets praliné (Lait BIO)
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi– Repas végétarien
Semaine du 1er au 05 décembre	Potage de légumes Bouillon vermicelle Emincé de dinde à l'indienne Blé Saint Nectaire / Yaourt Clémentines Pomme	Carottes râpées au citron Salade verte au chèvre Escalope de porc grillée Poêlée de légumes Fromage / Yaourt Gâteau au yaourt Marbré	Rillettes Rillettes de poisson Lasagnes au bœuf Purée de brocolis Mimolette / Yaourt Compote pomme-banane Compote pomme poire Fruit de saison /Pain au chocolat	Salade de crudités Céleri rémoulade Filet de colin sauce ciboulette Riz Bûche de chèvre / Yaourt Mousse aux fruits Mousse au chocolat	Betteraves vinaigrette Salade de haricots verts Flan légumes et mimolette Pommes de terre sautées Yaourt / Emmental Corbeille de fruits
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 08 au 12 décembre	Céleri et carottes Salade de crudités Filet de poisson Pâtes Tomme / Yaourt Fruits au sirop	Salade verte et croûtons Salade verte aux lardons Sauté de porc au curry Carottes Vichy Fromage fondu / Yaourt Clafoutis aux pommes Tarte au chocolat	Feuilleté au fromage Pizza reine Hachis Parmentier Fromage blanc / Fromage Corbeille de fruits Jus de fruits / Croissant	Œuf mayonnaise Terrine de poisson Jambon Petits pois Camembert / Yaourt Banane Pomme	Salade de lentilles Salade de riz Omelette aux champignons Salade verte Chèvre / Yaourt Compote de fruits au choix

Choix des maternelles soulignés

Viandes françaises — Label rouge — I.G.P. — Produit issu de l'agriculture biologique — A.O.P.

Bleu blanc cœur — Le fromage servi aux élèves de maternelle n'est pas à base de lait cru

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

Légende : Féculents – Viande, poisson et œufs – Fruits et légumes – Produits laitiers – Produits sucrés – Matières grasses

Glucides complexes — Protéines — Fibres et vitamines — Calcium — Glucides simples — Lipides

Restaurant scolaire de VOUVRAY

Opération réduction des déchets

Mardi 25 novembre 2025

Velouté de carottes
et fanes de carottes

***

Tarte aux fromages
Salade verte

***

Fromage / Yaourt

***

Pain perdu au caramel

Menus du restaurant scolaire de Vouvray *Du 15 au 19 décembre 2025*

	Lundi – Repas végétarien	*Mardi*	*Mercredi*	*Jeudi*	*Vendredi*
Semaine du 15 au 19 décembre	**Salade de crudités** **Pâtes** **sauce fromagère** **Camembert / Yaourt** **Compote de fruits**	**Céleri au curry** **Rôti de porc au jus** **Duo de légumes** **Fromage / Yaourt** **Tarte aux fruits**	**Potage de légumes** **Poisson du marché sauce hollandaise** **Semoule** **Tomme noire / Yaourt** **Corbeille de fruits** **Gélifié vanille / BN**	**Repas** **de fin d'année**	**Salade verte et emmental** **Escalope de volaille grillée** **Petits pois** **Fromage / Yaourt** **Crème dessert**

Viande de porc française Label rouge

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

Produit issu de l'agriculture biologique

Le fromage servi aux élèves de maternelle n'est pas à base de lait cru

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

Poisson frais

Bleu blanc cœur

Légende : Féculents – Viande, poisson et œufs – Fruits et légumes – Produits laitiers – Produits sucrés – Matières grasses

Glucides complexes Protéines Fibres et vitamines Calcium Glucides simples Lipides

Menus du restaurant scolaire de Vouvray

Du 29 décembre 2025 au 02 janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 29 décembre au 02 janvier Centre de loisirs	Salade aux œufs Filet de poisson beurre blanc Purée de brocolis Cantal / Yaourt Liégeois au chocolat	Salade de crudités Paupiette de veau Frites Fromage fondu / Yaourt Corbeille de fruits	Velouté de légumes Omelette aux pommes de terre Salade verte Bûche de chèvre /Yaourt Compote de fruits	Férié	Macédoine de légumes Rougail saucisse Riz Fromage blanc / Fromage Pomme
	Compote pomme framboise / Pain et pâte à tartiner	Yaourt nature sucré / Gâteau maison	Compote pomme-banane Pain et confiture		Jus de fruits / Biscuits

Viande de porc française Label rouge

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

Produit issu de l'agriculture biologique

Le fromage servi aux élèves de maternelle n'est pas à base de lait cru

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

Poisson frais

Bleu blanc cœur

Légende : Féculents – Viande, poisson et œufs – Fruits et légumes – Produits laitiers – Produits sucrés – Matières grasses

Glucides complexes Protéines Fibres et vitamines Calcium Glucides simples Lipides