
























# Menus du restaurant scolaire de Sonchamp

Du 1<sup>er</sup> au 26 septembre 2025



Semaine du 1 <sup>er</sup> au 05 septembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Betteraves vinaigrette</b>  <b>Steak haché sauce tomate</b>  <b>Potatoes</b> <b>Fromage fondu</b> <b>Compote de fruits</b>	<b>Concombre mimosa</b> <b>Gratin de pâtes</b>  <b>sauce tomate</b> <b>Petit suisse</b> <b>Pêche au sirop</b>	 <b>Quiche lorraine</b> <b>Rôti de volaille</b>  <b>Courgettes sautées</b> <b>Coulommiers</b> <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Repas à thème</b> <b>Ciao l'Italie !</b>	 <b>Pastèque</b> <b>Rôti de porc au jus</b> <b>Semoule</b> <b>Yaourt</b> <b>Corbeille de fruits</b>
Semaine du 08 au 12 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	<b>Tomates mozzarella</b> <b>Dos de lieu aux épices</b>  <b>Pâtes</b> <b>Fromage blanc</b> <b>Corbeille de fruits</b>	 <b>Saucisson à l'ail</b> <b>Escalope de volaille</b>  <b>Haricots beurre</b> <b>Gouda</b> <b>Compote de fruits</b>	<b>Melon</b> <b>Hachis Parmentier</b>  <b>Salade de verte</b> <b>Fromage</b> <b>Mousse au chocolat</b>	<b>Salade de pâtes</b> <b>Omelette</b> <b>Epinards au beurre</b> <b>Brie</b> <b>Entremets au lait BIO</b> 	 <b>Rillettes de poisson</b> <b>Chipolatas aux herbes</b> <b>Carottes braisées</b> <b>Tomme noire</b> <b>Flan pâtissier</b>
Semaine du 15 au 19 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> <b>Poisson meunière</b>  <b>Tortis</b> <b>Fromage</b> <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Tomates à l'échalote</b> <b>Sauté de veau à l'estragon</b>  <b>Petits pois à la française</b> <b>Saint Paulin</b> <b>Moelleux au citron</b>	<b>Œuf mayonnaise</b> <b>Steak haché</b>  <b>Purée de potimarron</b> <b>Fromage</b> <b>Corbeille de fruits</b>	 <b>Concombre à la menthe</b> <b>Jambon braisé à la créole</b> <b>Frites</b> <b>Camembert</b> <b>Compote aux fruits</b>	<b>Salade de riz</b> <b>Quiche aux courgettes</b> <b>Salade verte</b> <b>Petit suisse</b> <b>Corbeille de fruits</b> 
Semaine du 22 au 26 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	 <b>Rillettes</b> <b>Hachis Parmentier</b>  <b>Salade verte</b> <b>Emmental</b> <b>Banane</b>	<b>Salade grecque (tomates, fêta, concombre)</b> <b>Rôti de dinde au jus</b>  <b>Haricots beurre</b> <b>Petit suisse</b> <b>Feuilleté aux pommes</b>	 <b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Galette bretonne (jambon et emmental)</b> <b>Pommes de terre vapeur</b> <b>Fromage</b> <b>Salade de fruits frais</b>	<b>Salade de pâtes mimosa</b> <b>Blanquette de poisson aux fruits de mer</b>  <b>Brocolis</b> <b>Edam</b> <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Salade d'endives et pommes</b> <b>Boulettes de pois chiches</b> <b>Semoule</b> <b>Camembert</b>  <b>Compote de fruits</b>

 contient du porc



Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon

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



Restaurant scolaire de Sonchamp

Ciao l'Italie

Jeudi 04 septembre 2025

Pasta salad

\*\*\*

Boulettes de viande

à l'italienne

Carottes

\*\*\*

Fromage

\*\*\*





















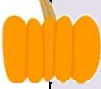
Gâteau marbré au chocolat  
et ricotta



# Menus du restaurant scolaire de Sonchamp

Du 29 septembre au 17 octobre 2025



Semaine du 29 septembre au 03 octobre	Lundi	Mardi— Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Friand au fromage	Courgettes râpées marinées	Salade verte et croûtons	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pommes de terre
	Boulettes de bœuf 	Riz cantonais végétarien 	Pâtes	Aiguillettes de poulet à la crème 	Lieu noir au persil 
	Ratatouille	(riz, petits pois et omelette)	 à la carbonara	Chou-fleur et pommes de terre	Gratin de potiron
	Yaourt	Brie	Emmental	Fromage	Saint Paulin
Semaine du 06 au 10 octobre	Corbeille de fruits	Compote pomme-poire 	Orange	Cake aux fruits	Mousse au chocolat
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi— Repas végétarien
	 Rillettes	Potage tomate vermicelle	Céleri rémoulade	Concombre vinaigrette	Velouté de champignons
	Sauté de dinde colombo 	Boulettes d'agneau	 Petit salé	Steak haché 	Quiche au fromage
	Courgettes sautées	Semoule et légumes 	Lentilles	Purée de brocolis et pommes de terre	Salade verte
Semaine du 13 au 17 octobre	Fromage	Gouda	Fromage	Edam	Fromage blanc 
	Corbeille de fruits	Pomme 	Mousse noix de coco et coulis de chocolat	Tarte au chocolat	Compote de fruits
	Journées du goût : les secrets des courges				
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Soupe de potimarron aux épices	Macédoine de légumes	Carottes et butternut râpés en salade à l'orange 	Salade de crudités 	Œuf dur mayonnaise
Semaine du 13 au 17 octobre	Sauté de volaille 	Curry de potiron, pois chiches	Kebab	Boulettes de bœuf 	Poisson meunière 
	Petits pois	Riz	Frites	Haricots verts	Purée de légumes
	Fromage	Fromage blanc 	Fromage	Mimolette	Fromage blanc 
	Corbeille de fruits 	Compote de fruits	Corbeille de fruits	Gâteau moelleux chocolat-courgette	Fromage blanc et confiture de courge maison

 Contient du porc



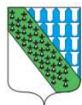
La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

RESTAIVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon










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



## Menus du restaurant scolaire de Sonchamp

Du 20 au 24 octobre 2025



Semaine du 20 au 24 octobre  Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Céleri rémoulade	Carottes râpées vinaigrette	Salade d'endives	Salade de lentilles 	Salade verte et croûtons
	Steak haché 	 Filet de porc chasseur	Escalope de volaille à la crème 	Tarte aux courgettes et fromage de chèvre	Filet de merlu au paprika 
	Frites	Epinards	Riz	Salade verte 	Céréales gourmandes 
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc 	Yaourt
	Salade de fruits frais	Cake au citron	Mousse au caramel	Fruit de saison 	Compote de fruits



Contient du porc



Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

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

















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



# Menus du restaurant scolaire de Sonchamp

Du 03 au 21 novembre 2025



Semaine du 03 au 07 novembre	Lundi – <b>Repas végétarien</b>	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Betteraves</b> vinaigrette  Quiche aux légumes <b>Salade verte</b>  <b>Camembert</b>  <b>Compote de fruits</b> 	Potage poireaux pommes de terre Rôti de dinde aux épices  Chou-fleur béchamel Yaourt Corbeille de fruits	Salade de crudités Poisson pané  Haricots beurre Tomme noire Pain perdu	Céleri vinaigrette  Jambon sauce tomate Semoule Brie Salade de fruits frais	Salade de riz Escalope de volaille grillée  Petits pois Yaourt Banane
Semaine du 10 au 14 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – <b>Repas végétarien</b>	Vendredi
	Macédoine de légumes Brandade de poisson  Salade verte Brie Corbeille de fruits	Férié	Salade de chou blanc  Emincé de porc Riz <b>Fromage</b>  Abricots au sirop	Repas à thème Opération réduction des déchets	Salade de pommes de terre Emincé de volaille  Carottes Fromage Ile flottante
Semaine du 17 au 21 novembre	Lundi	Mardi – <b>Repas végétarien</b>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Crêpe au fromage Filet de poisson sauce Ducléré  Haricots verts sautés <b>Fromage blanc</b>  Corbeille de fruits	Carottes râpées vinaigrette Omelette Petits pois Gouda Kiwi au coulis de fruits	Salade de crudités Pâtes à la bolognaise  Fromage Pomme au four	Chou rouge vinaigrette  Tartiflette Salade verte Petit suisse Compote pomme-banane	Potage de légumes Boulettes à la forestière  Gratin de patate douce Saint Paulin Liégeois au chocolat



Contient du porc



Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

RESTAIVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon

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





Restaurant scolaire de Sonchamp

## Opération réduction des déchets

Jeudi 13 novembre 2025

Salade de lentilles et crudités

\*\*\*

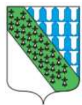
Lasagnes aux légumes

\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Clafoutis aux fruits



# Menus du restaurant scolaire de Sonchamp

Du 24 novembre au 19 décembre 2025



Semaine du 24 au 28 novembre	Lundi – <b>Repas végétarien</b>	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de blé Gratin de haricots blancs et carottes sauce tomate <b>Yaourt</b> Compote de fruits	Rosette Haché de veau Gratin de potiron Saint Paulin Corbeille de fruits	Carottes râpées vinaigrette Cordon bleu Pommes de terre vapeur Fromage Mousse au chocolat	Salade de mâche au chèvre Escalope de volaille grillée Petits pois Yaourt Cake au citron	Potage tomates vermicelle Poisson meunière Riz Edam Corbeille de fruits
Semaine du 1 <sup>er</sup> au 05 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – <b>Repas végétarien</b>
	Salade composée Steak haché sauce forestière Coquillettes Emmental Corbeille de fruits	Céleri rémoulade Filet de merlu Sauce citron Purée de carottes <b>Fromage</b> Riz au lait	Betteraves vinaigrette Haché de veau aux champignons Potimarron Fromage Tarte aux poires	Velouté Dubarry (chou-fleur) Cuisse de poulet rôti Frites Samos Entremets	Salade de pommes de terre Tarte au chèvre et épinards Salade verte Petit suisse Salade de fruits frais
Semaine du 08 au 12 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – <b>Repas végétarien</b>	Vendredi
	Salade de crudités Filet de poisson <b>Semoule</b> Fromage Compote de fruits	Potage poireaux et pommes de terre Boulettes de bœuf Haricots verts Brie Gâteau au yaourt	Salade verte, dés de fromage et croûtons Blanquette de volaille Blé Fromage Mousse au chocolat	Salade de <b>pâtes</b> Quiche aux carottes Salade verte Fromage Corbeille de fruits	Salade de pommes de terre Galette bretonne Jambon fromage Salade verte au maïs Edam Clémentines
Semaine du 15 au 19 décembre	Lundi – <b>Repas végétarien</b>	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Potage cultivateur</b> (chou, haricots verts, carottes) <b>Pâtes</b> à la bolognaise de <b>lentilles</b> <b>Yaourt</b> <b>Corbeille de fruits</b>	Chou blanc au curry Sauté de veau Carottes sautées Emmental Marbré	Terrine de campagne cornichon Filet de dinde sauce moutarde Flageolets Fromage Kiwi	Salade de mâche aux lardons Filet de poisson Meunière Purée de céleri et pommes de terre Camembert Liégeois au chocolat	<b>Repas de fin d'année</b>

Contient du porc



Produit issu de l'agriculture biologique  
La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

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

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