

Menus du restaurant scolaire de Vouvray

Du 05 au 23 janvier 2026

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 05 au 09 janvier</i>	Potage de légumes Pâtes au fromage sauce tomate Emmental / Yaourt Compote de fruits au choix 	<u>Salade verte aux croûtons</u> Endives et jambon Bœuf à la texane Haricots verts Saint Nectaire / Yaourt Moelleux au chocolat 	<u>Carottes râpées vinaigrette</u> Céleri rémoulade Filet de lieu meunière Semoule Emmental / Yaourt Entremets au lait Crème caramel/ BN	<u>Betteraves mimosa</u> Macédoine mayonnaise Cuisse de poulet braisé au curry Brocolis persillés Gouda / Yaourt Galette des rois à la frangipane	<u>Salade de riz</u> <u>Salade de blé</u> Cordon bleu Petits pois Fromage / Yaourt Corbeille de fruits
<i>Semaine du 12 au 16 janvier</i>	Betteraves vinaigrette Salade verte et maïs Sauté de porc sauce barbecue Purée de butternut Bûche de chèvre / Fromage blanc Yaourt au choix	<u>Céleri rémoulade</u> Pomelos au sucre roux Filet de colin au curry Carottes Vichy Brie / Yaourt Corbeille de fruits	<u>Mesclun de salade au surimi</u> <u>Mesclun de salade au thon</u> Poulet rôti Blé Pont l'Evêque Crème dessert au chocolat Lait bio Yaourt nature sucré / Marbré	<u>Chou blanc vinaigrette</u> Salade verte et croûtons Rôti de porc au miel Frites Petit suisse / Fromage Compote de fruits	<i>Vendredi – Repas végétarien</i> Potage de légumes Velouté de céleri Coquillettes à la bolognaise de lentilles Fromage blanc / Camembert Corbeille de fruits
<i>Semaine du 19 au 23 janvier</i>	<u>Velouté Dubarry (chou-fleur)</u> Potage de légumes Escalope de dinde à la crème Riz Tomme / Yaourt Corbeille de fruits	<u>Feuilleté au fromage</u> <u>Feuilleté à la viande</u> Paupiette de veau sauce au curry Haricots beurre Brie / Yaourt <u>Fromage blanc au coulis de fruits rouges ou exotiques</u> 	<u>Carottes râpées vinaigrette</u> Céleri branche Macaronis à la bolognaise Fromage / Yaourt Compote de pommes et biscuit Crème vanille / Madeleine	<u>Taboulé</u> <u>Salade de blé</u> Haricots coco à la tomate Yaourt / Bleu Clémentines Ananas	<u>Salade d'endives aux noix</u> <u>Salade de crudités</u> Poisson meunière Petits pois Cantal / Yaourt Crumble pomme-poire

Viande de porc française
 Produit issu de l'agriculture biologique
 Poisson frais
 Choix des maternelles soulignés

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

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

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

	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 26 au 30 janvier	<u>Pâtes au surimi</u> <u>Salade de lentilles</u> <u>Chipolatas</u> <u>Gratin de brocolis</u> <u>Bûche de chèvre / Yaourt</u> <u>Corbeille de fruits</u>	<u>Potage tomates vermicelle</u> <u>Potage de légumes</u> <u>Poulet rôti</u> <u>Frites</u> <u>Fromage blanc / Fromage</u> <u>Corbeille de fruits</u>	<u>Macédoine de légumes mimosa</u> <u>Chou-fleur mimosa</u> <u>Pizza au fromage</u> <u>Salade verte</u> <u>Yaourt / Camembert</u> <u>Banane</u> <u>Lait chocolaté / Croissant</u>	<u>Saucisson sec</u> <u>Rillettes</u> <u>Colin à la nantaise</u> <u>Haricots verts</u> <u>Mimolette / Yaourt</u> <u>Crêpe au chocolat</u>	Repas à thème Saveurs des montagnes
Semaine du 02 au 06 février	<u>Salade de crudités</u> <u>Pomelos</u> <u>Jambon blanc</u> <u>Coquillettes</u> <u>Petit suisse / Fromage</u> <u>Pomme</u> <u>Poire</u>	<u>Salade coleslaw *</u> <u>Chou rouge vinaigrette</u> <u>Curry de patate douce aux lentilles</u> <u>Yaourt / Croc lait</u> <u>Corbeille de fruits</u>	<u>Salade de haricots verts</u> <u>Chou ravigote</u> <u>Choucroute alsacienne</u> <u>Pommes de terre vapeur</u> <u>Tomme / Yaourt</u> <u>Fromage blanc au coulis de fruits rouges</u> <u>Gélifié vanille / Pain et confiture</u>	<u>Salade de pommes de terre</u> <u>Salade de pâtes</u> <u>Poisson du marché sauce citronnée</u> <u>Epinards</u> <u>Brie / Yaourt</u> <u>Salade de fruits frais</u> <u>Duo banane-kiwi</u>	<u>Salade aux noix</u> <u>Céleri râpé rémoulade</u> <u>Boulettes de bœuf sauce tomate</u> <u>Purée de carottes</u> <u>Saint Nectaire / Yaourt</u> <u>Entremets au chocolat au lait BIO</u> <u>Entremets à la vanille au lait BIO</u>
Semaine du 09 au 13 février	Lundi – Repas végétarien 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 16 au 20 février Centre de loisirs	<u>Salade de pommes de terre</u> <u>Omelette</u> <u>Haricots beurre</u> <u>Fromage blanc / fromage</u> <u>Pomme / Banane</u>	<u>Potage de légumes</u> <u>Potage Vichyssoise</u> <u>Filet de volaille braisé</u> <u>Petits pois</u> <u>Fromage / Yaourt</u> <u>Corbeille de fruits</u>	<u>Salade de crudités</u> <u>Salade de champignons</u> <u>Filet de poisson sauce crevettes</u> <u>Semoule</u> <u>Bûche de chèvre / Yaourt</u> <u>Crème dessert au caramel</u> <u>Petits suisses aromatisés / Gâteau maison</u>	Repas à thème Saveurs d'Asie 	<u>Chou blanc aux raisins</u> <u>Macédoine de légumes</u> <u>Hachis Parmentier</u> <u>Salade verte</u> <u>Emmental / Fromage blanc</u> <u>Yaourt</u>
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	<u>Tarte au fromage</u> <u>Sauté de porc au miel</u> <u>Gratin de légumes</u> <u>Saint Paulin / Yaourt</u> <u>Corbeille de fruits</u>	<u>Salade de crudités</u> <u>Cuisse de poulet au thym</u> <u>Carottes sautées</u> <u>Emmental / Yaourt</u> <u>Beignet de Mardi gras</u>	<u>Saucisson sec et beurre</u> <u>Brandade de poisson</u> <u>Salade verte</u> <u>Yaourt / Fromage</u> <u>Compote de fruits</u>	<u>Soupe de légumes</u> <u>Paupiette de veau aux champignons</u> <u>Brocolis persillés</u> <u>Camembert / Fromage blanc</u> <u>Yaourt</u>	<u>Oeuf mimosa</u> <u>Lasagnes aux légumes</u> <u>Salade verte</u> <u>Bûche de chèvre / Yaourt</u> <u>Pomme</u>
	<u>Crème chocolat / Gâteau maison</u>	<u>Yaourt aromatisé / BN</u>	<u>Liégeois chocolat / Barre bretonne</u>	<u>Compote pomme framboise / Pain et pâte à tartiner</u>	<u>Crème chocolat / Gâteau au yaourt</u>

Viande de porc française
 Label rouge
 Bleu blanc cœur
 Produit issu de l'agriculture biologique

Poisson frais

* Salade coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise

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

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

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

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



Saveurs des montagnes

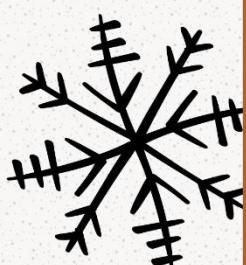
Vendredi 30 janvier 2026

Soupe oignons et emmental

Tartiflette
Salade verte

Fromage blanc / Fromage

Verrine façon forêt noire





Saveurs d'Asie

Jeudi 12 février 2026

Velouté de potiron, curry et coco

Porc au caramel



Riz cantonais



Fromage / Yaourt

Moelleux aux litchis

Semaine du 23 au 27 février Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade de crudités AB Tajine de poulet aux épices ★ Sémoule AB Gouda / Yaourt Crème dessert AB	Salade d'endives et croûtons Rôti de porc aux herbes ★ Petits pois AB Camembert / Yaourt Clafoutis	Velouté Dubarry (chou-fleur) AB Spaghettis à la carbonara Emmental / Yaourt Corbeille de fruits	Cake du Chef Omelette moelleuse aux pommes de terre AB Duo de légumes AB Petit suisse / Fromage AB Corbeille de fruits AB	Carottes râpées au citron AB Filet de colin pané Purée de brocolis Cantal / Fromage blanc Yaourt aux fruits
	Lait chocolaté / Gâteau maison	Yaourt nature sucré /Petit Lu	Crème caramel /Pain et confiture	Petits suisses aux fruits / Brioche	Flan nappé /Pain et pâte à tartiner
Semaine du 02 au 06 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade de blé orientale Salade de riz à l'italienne Bœuf bourguignon Haricots persillés et choux de Bruxelles Gouda / Yaourt Banane sauce chocolat Poire au caramel	Cœur de palmier vinaigrette Salade western (salade mêlée, tomates, poivron, maïs et persil) Rôti de porc ★ Carottes persillées AB Saint Paulin / Yaourt Moelleux au chocolat	Salade Lapérouse (tomates, jambon, haricots verts, oignon) Salade de crudités Poulet rôti au jus ★ Chou-fleur Chèvre / Yaourt Flan pâtissier	Salade de crudités Salade verte aux noix Omelette AB Frites Emmental / Yaourt Liégeois à la vanille Liégeois au chocolat	Betteraves vinaigrette Endives aux noix Fricassée de poisson aux épices Boulgour AB Fromage / Yaourt Salade de fruits frais Duo pomme-kiwi
	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 09 au 13 mars	Œuf mayonnaise Œuf sauce cocktail Gratin de pâtes aux légumes AB Fromage blanc / Fromage Corbeille de fruits	Salade de blé au surimi Salade de pommes de terre Filet de poisson frais Epinards AB Tomme / Yaourt Entremets à la vanille (lait) AB Entremets au citron (lait) HB	Rillettes de poisson Terrine de poisson Lasagnes à la bolognaise ★ Saint Nectaire / Yaourt Duo de fruits AB	Repas à thème Carnaval gourmand 	Pâté de campagne Saucisson à l'ail Merguez Sémoule et sauce tomate Camembert / Yaourt Compote de pommes meringuée Dés de pommes au four
	Lundi	Mardi	Mercredi	Repas à thème Carnaval gourmand 	Vendredi
	Endives aux pommes Carottes râpées vinaigrette Pâtes à la bolognaise ★ Camembert / Yaourt Corbeille de fruits AB	Céleri rémoulade Salade de maïs AB et cœur de palmier Filet de poisson sauce hollandaise Pommes de terre vapeur AB Emmental / Yaourt Crème dessert caramel / chocolat	Betteraves vinaigrette AB Chou-fleur vinaigrette AB Emincé de volaille aux herbes ★ Haricots verts AB Fromage / Yaourt Sémoule au lait AB Compote pomme banane / Quatre-quarts	Potage de légumes Velouté de butternut AB Quiche au fromage Salade verte Yaourt / Croc lait AB Corbeille de fruits	Feuilleté au fromage Feuilleté à la viande Bœuf mode ★ Carottes AB Cantal / Fromage blanc Yaourt aromatisé au choix



Carnaval gourmand

Jeudi 12 mars 2026

Oeuf mimosa

Blanquette de volaille



Riz aux carottes



Fromage / Yaourt

Gaufre chocolat et chantilly

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 23 au 27 mars	Salade de lentilles Salade de riz au thon Haut de cuisse de poulet Gratin de blettes Chèvre / Yaourt Corbeille de fruits	Salade composée * Salade bretonne * Pavé de poisson au basilic Pâtes Emmental / Yaourt Compote pomme-poire Compote pomme-fraise	Courgettes à la grecque Légumes en bâtonnet à la grecque Hachis Parmentier Salade verte Saint Paulin / Yaourt Fromage blanc au sucre Crème caramel / Barre bretonne	Céleri au curry Salade de crudités Sauté de porc aigre douce Haricots verts Mimolette / Yaourt <u>Gâteau au yaourt</u> Tarte aux pommes	Betteraves vinaigrette Salade de crudités Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule Yaourt / Fromage Corbeille de fruits
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Radis beurre Chou rouge râpé sauce cocktail Chipolatas Semoule Saint Nectaire / Yaourt Crème dessert	Haricots verts vinaigrette Chou-fleur vinaigrette Omelette au fromage Frites Yaourt / Fromage Corbeille de fruits	Salade de pâtes Salade de riz Boulettes de bœuf sauce aux champignons Epinards Camembert / Yaourt Entremets Compote pomme framboise / Cake	Repas à thème Magie du chocolat	Feuilleté au fromage Feuilleté à la viande Filet de poisson frais sauce matelote Brocolis persillés Croc lait / Yaourt Salade de fruits frais
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Férié	Crêpe au fromage Crêpe au jambon Colin à la crème citronnée Petits pois Fromage / Yaourt Corbeille de fruits	Salade de crudités Salade fermière (salade verte, jambon et tomates) Escalope de dinde Purée de légumes Yaourt / Fromage Banane Jus de fruits / Pain et chocolat	Salade mélée et emmental Salade de mâche au chèvre Rôti de porc Harcots beurre persillés Fromage / Yaourt <u>Gâteau au yaourt</u> <u>Gâteau au chocolat</u>	Concombre à la bulgare Courgettes râpées Omelette aux pommes de terre Salade verte Gouda / Yaourt Petits suisses aromatisés

*Salade composée : tomates, chou blanc, maïs

*Salade bretonne : petits pois, carottes, chou-fleur

Produit issu de l'agriculture biologique

Label rouge Viande de porc française

Poisson frais Bleu blanc cœur

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

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

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



Magie du chocolat

Jeudi 02 avril 2026

Salade aux trois fromages,
vinaigrette au chocolat

 Haut de cuisse de poulet 
au cacao

Haricots rouges à la tomate

Fromage / Yaourt

Ile flottante au chocolat

Menus du restaurant scolaire de Vouvray

Du 13 au 24 avril 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
<i>Semaine du 13 au 17 avril Centre de loisirs</i>	Salade de pâtes	Carottes râpées vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Radis beurre	Salade d'endives et croûtons
	Emincé de dinde au curry	Filet de colin sauce citron	Gratin de pâtes et jambon	Tortilla végétarienne	Cuisse de poulet rôti
	Petits pois	Blé	Salade verte	Haricots verts	Frites
	Chèvre / Yaourt	Emmental / Yaourt	Saint Paulin / Yaourt	Mimolette / Petit suisse	Fromage / Yaourt
	Corbeille de fruits	Fromage blanc au sucre	Compote de fruits	Yaourt	Corbeille de fruits
<i>Semaine du 20 au 24 avril Centre de loisirs</i>	Compotes variées / Gâteau maison	Lait chocolaté / Gâteau maison	Yaourt nature sucré / Pain au chocolat	Crème caramel / Pain et confiture	Yaourt nature sucré / Gâteau maison
	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Œuf mayonnaise	Concombre vinaigrette	Salade de blé	Carottes râpées au citron	Radis beurre
	Couscous végétarien	Pâtes	Cordon bleu	Sauté de bœuf à la tomate	Pavé de poisson frais vapeur au curry
	Semoule, pois chiches et légumes	à la bolognaise	Duo de légumes	Courgettes sautées	Riz
	Yaourt / Fromage	Brie / Yaourt	Fromage / Yaourt	Chèvre / Yaourt	Croc lait / Yaourt
	Corbeille de fruits	Compote de fruits	Banane	Tarte aux pommes	Liégeois
Crème chocolat / Gâteau maison		Liégeois chocolat / Barre bretonne	Yaourt aromatisé / BN	Compote pomme framboise / Pain et pâte à tartiner	Crème chocolat / Gâteau au yaourt

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

Label rouge Viande de porc française

Volaille française 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

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

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