











































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



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



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





































RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 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

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

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

 Viande de porc française
 Label rouge
 Bleu blanc cœur
 Poisson frais

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

* Salade coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise

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

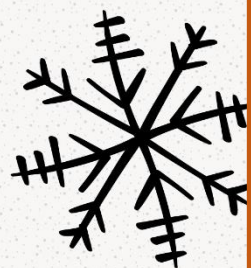
Vendredi 30 janvier 2026

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	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Centre de loisirs	Salade de crudités Tajine de poulet aux épices Semoule Gouda / Yaourt Crème dessert	Salade d'endives et croûtons Rôti de porc aux herbes Petits pois Camembert / Yaourt Clafoutis	Velouté Dubarry (chou-fleur) Spaghettis à la carbonara Emmental / Yaourt Corbeille de fruits	Cake du Chef Omelette moelleuse aux pommes de terre Duo de légumes Petit suisse / Fromage Corbeille de fruits	Carottes râpées au citron 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 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 Crème caramel / Marbré	Salade de crudités Salade verte aux noix Omelette Frites Emmental / Yaourt Liégeois à la vanille Liégeois au chocolat	Betteraves vinaigrette Endives aux noix Fricassée de poisson aux épices Boullgour Fromage / Yaourt Salade de fruits frais Duo pomme-kiwi
Semaine du 09 au 13 mars	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Œuf mayonnaise Œuf sauce cocktail Gratin de pâtes aux légumes Fromage blanc / Fromage Corbeille de fruits	Salade de blé au surimi Salade de pommes de terre Filet de poisson frais Epinards Tomme / Yaourt Entremets à la vanille (lait) Entremets au citron (lait)	Rillettes de poisson Terrine de poisson Lasagnes à la bolognaise Saint Nectaire / Yaourt Duo de fruits Yaourt nature sucré / Gâteau maison	Repas à thème Carnaval gourmand	Pâté de campagne Saucisson à l'ail Merguez Semoule et sauce tomate Camembert / Yaourt Compote de pommes meringuée Dés de pommes au four
Semaine du 16 au 20 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Endives aux pommes Carottes râpées vinaigrette Pâtes à la bolognaise Camembert / Yaourt Corbeille de fruits	Céleri rémoulade Salade de maïs et cœur de palmier Filet de poisson sauce hollandaise Pommes de terre vapeur Emmental / Yaourt Crème dessert caramel / chocolat	Betteraves vinaigrette Chou-fleur vinaigrette Emincé de volaille aux herbes Haricots verts Fromage / Yaourt Semoule au lait Compote pomme banane / Quatre-quarts	Potage de légumes Velouté de butternut Quiche au fromage Salade verte Yaourt / Croc lait Corbeille de fruits	Feuilleté au fromage Feuilleté à la viande Bœuf mode Carottes Cantal / Fromage blanc Yaourt aromatisé 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



Viande de porc française



Bleu blanc cœur

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

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



Carnaval gourmand

Jeudi 12 mars 2026

Œuf mimosa

Blanquette de volaille


































Riz aux carottes




Fromage / Yaourt



Gaufre chocolat et chantilly

Semaine du 23 au 27 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	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 Gâteau au yaourt Tarte aux pommes	Betteraves vinaigrette  Salade de crudités Couscous végétarien  (pois chiches et légumes) Semoule  Yaourt / Fromage Corbeille de fruits
Semaine du 30 mars au 03 avril	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
Semaine du 06 au 10 avril	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 mêlée et emmental Salade de mâche au chèvre Rôti de porc  Haricots beurre persillés Fromage / Yaourt  Gâteau au yaourt Gâteau au chocolat	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 Internautas - 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

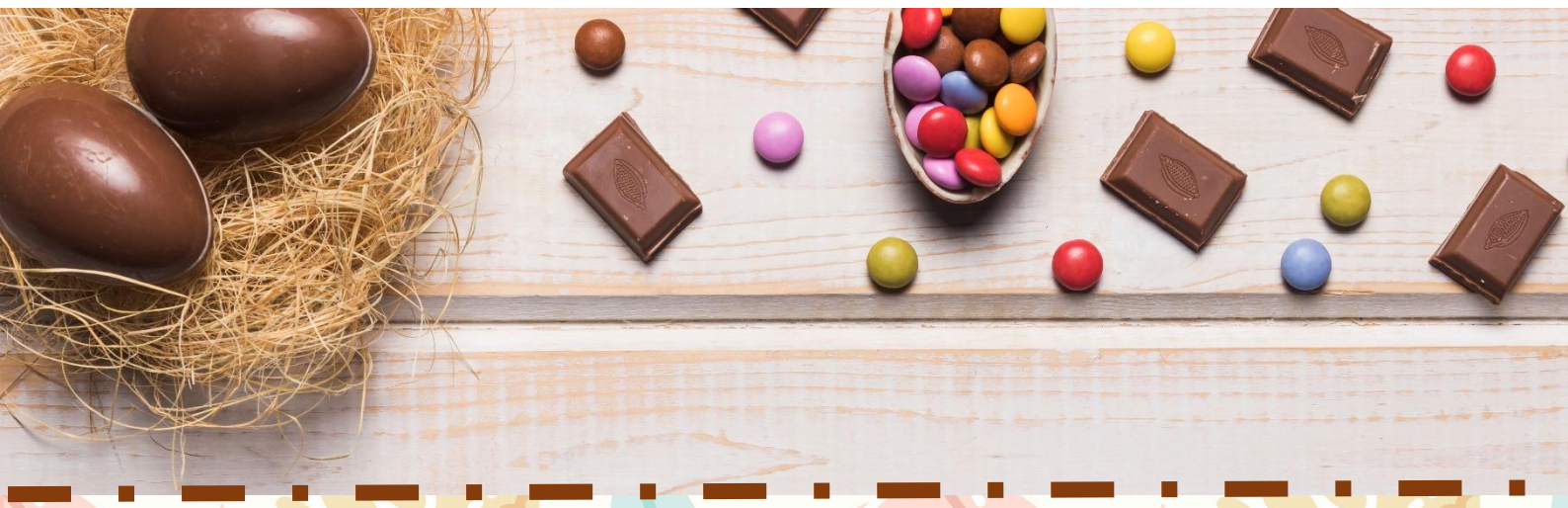
Fibres et vitamines

Calcium

Glucides simples

Lipides

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

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



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

RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 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