



Menus du restaurant scolaire de Sonchamp

Du 05 au 23 janvier 2026



Semaine du 05 au 09 janvier	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Potage poireaux et pommes de terre Steak haché sauce échalote Coquillettes Brie Compote pomme-banane	Salade de pâtes Poisson pané Epinards Fromage Corbeille de fruits	Chou blanc curry Poisson sauce hollandaise Gratin de légumes et pommes de terre Fromage Liégeois	Chou rouge aux pommes Jambon Brocolis Fromage Semoule au lait à la vanille	Endives aux pommes Boulettes végétales sauce tomate Haricots beurre Fromage Clémentines
Semaine du 12 au 16 janvier	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Carottes râpées vinaigrette Jambon Frites Yaourt Galette des rois	Chou-fleur en salade Pilon de poulet Pâtes Fromage Ananas	Potage de légumes Colin sauce colombo Riz Fromage Banane	Crudités Chipolatas Haricots beurre Fromage Entremets à la vanille	Pizza au fromage Œufs à la florentine Gratin d'épinards Petit suisse Clémentines
Semaine du 19 au 23 janvier	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Potage aux brocolis Emincé de porc Semoule Yaourt Pomme	Salade de pâtes au thon Paupiette de veau Purée de patate douce Fromage Salade de fruits frais	Pomelos au sucre roux Boulettes de bœuf Pommes de terre sautées Fromage Crème caramel	Chou blanc au curry Dahl de lentilles Riz Chèvre Compote de pommes	Salade d'endives aux noix Rôti de volaille aux épices Haricots verts Fromage Pain perdu



Pêche durable



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

Menu local et/ou BIO : en fonction des approvisionnements

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



Viandes françaises



Poisson

volaille



contient du porc

bœuf

Menus du restaurant scolaire de Sonchamp

Du 26 janvier au 06 février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 26 au 30 janvier	Betteraves vinaigrette  Pizza jambon-fromage Salade verte Petit suisse Kiwi	Velouté Dubarry (chou-fleur)  Haché de veau et son jus Frites Emmental Clémentines	Tarte au fromage Oeufs brouillés aux légumes  Fromage blanc  Banane	Repas à thème Saveurs des montagnes	Salade d'avocat   Escalope de volaille milanaise Carottes sautées Comté Fondant aux poires
Semaine du 02 au 06 février	 Lundi – Chandeleur	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Rillettes de poulet Gratin de légumes  au jambon Fromage Crêpe au chocolat	Salade de riz  Filet de poisson à l'américaine Gratin de potiron Fromage Orange	Carottes râpées vinaigrette   Filet de dinde vallée d'Auge Petits pois Fromage Tarte	 Potage poireaux et pommes de terre Lasagnes aux légumes  Salade verte  Fromage  Compote de pommes	Rillettes de thon   Sauté de porc aux olives Lentilles Petit suisse Pomme

Menus du restaurant scolaire de Sonchamp Du 09 au 20 février 2026

	Lundi	Mardi - Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 09 au 13 février	Velouté Crécy (carottes)  Filet de poisson sauce fruits de mer  Pâtes Fromage Pomme	Repas à thème Saveurs d'Asie	 Rosette  Paupiette de veau aux champignons Gratin de chou-fleur Brie Flan nappé au caramel	Œuf mimosa   Rôti de porc et son jus épicé Semoule Fromage Orange	 Salade de crudités (selon arrivage)   Hachis Parmentier  Salade verte  Fromage blanc  Compote de pommes
	Lundi	Mardi – Mardi gras	Mercredi	Jeudi - Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 16 au 20 février	Velouté de potiron  Dos de lieu à l'oseille Riz Fromage Kiwi	Betteraves vinaigrette  Saucisse grillée Brocolis persillés Camembert Beignet de Mardi gras	Salade de chou blanc   Poulet rôti au jus Frites Fromage Compote de fruits	 Crudités Quiche provençale  Salade verte Chèvre Liégeois	Salade de blé  Boulettes de bœuf Carottes Vichy Fromage Banane

Menus du restaurant scolaire de Sonchamp

Du 23 février au 13 mars 2026

Semaine du 23 au 27 février	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage aux lentilles Tarte aux légumes  Salade verte  Fromage  Compote de pommes	Salade coleslaw   Rôti de porc au miel Haricots verts Fromage Tarte au chocolat	Salade de crudités Boulettes d'agneau aux épices Semoule Fromage Corbeille de fruits	  Escalope de volaille Flan de légumes Petit suisse Salade de fruits	  Steak haché  Purée de pommes de terre Fromage Liégeois
Semaine du 02 au 06 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Carottes râpées vinaigrette  Fricassée de poisson Riz Chèvre Corbeille de fruits	Œuf dur sauce tomate   Emincé de volaille Carottes sautées Saint Paulin Moelleux au chocolat	Salade d'endives aux noix   Petit salé Lentilles Yaourt Banane	Salade Lapérouse * Œufs à la florentine  Gratin d'épinards  Fromage Tarte aux pommes	Salade de pâtes à l'italienne  Haché de veau Courgettes sautées Edam Poire au caramel
Semaine du 09 au 13 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade de chou blanc  Jambon grillé Frites Fromage Clémentines	Salade de pommes de terre  Colin au curry Brocolis béchamel Brie Entremets à la pistache	Salade d'avocat   Veau Duo de légumes Fromage Moelleux au chocolat	 Crudités mimosa  Pâtes aux légumes  Salade verte  Fromage Corbeille de fruits	Repas à thème Carnaval gourmand

