










































Semaine du 27 avril au 1 ^{er} mai	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	<p>Salade de tomates Salade de crudités</p> <p> Cuisse de poulet rôti au thym </p> <p>Pommes de terre vapeur </p> <p>Saint Paulin / Yaourt</p> <p>Compote pomme-pêche  Compote de pommes </p>	<p>Salade de blé de la mer  Salade de riz</p> <p>Longe de porc au miel </p> <p>Carottes sautées </p> <p> Emmental / Yaourt</p> <p>Banane Kiwi</p>	<p>Salade de haricots verts  Betteraves vinaigrette </p> <p>Fricassée de volaille à la forestière </p> <p>Lentilles </p> <p>Fromage blanc / Fromage</p> <p>Glace</p>	<p>Concombre mimosas Salade verte, croûtons et œuf</p> <p>Gratin de pâtes  aux légumes</p> <p>Brie / Fromage blanc</p> <p>Corbeille de fruits</p>	Férié
Semaine du 04 au 08 mai	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Salade de pâtes mimosas  Salade de blé mimosas </p> <p>Clafoutis de courgettes  et emmental </p> <p>Fromage / Yaourt </p> <p>Pomme </p>	<p>Champignons à la crème Tomates vinaigrette</p> <p>Saucisse de Toulouse </p> <p>Carottes </p> <p> Camembert / Yaourt</p> <p>Cake au citron</p>	<p>Salade verte et œuf</p> <p>Sauté de bœuf à la tomate </p> <p>Riz </p> <p> Cantal / Yaourt</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Crème chocolat / Pain et chocolat</p>	<p> Carottes vinaigrette Salade de crudités</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Salade verte </p> <p>Gouda / Yaourt</p> <p>Crème à la vanille au lait BIO  Crème au chocolat au lait BIO </p>	
Semaine du 11 au 15 mai	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Pastèque Radis beurre</p> <p>Haut de cuisse de poulet à la tomate </p> <p>Petits pois </p> <p>Bûche de chèvre / Yaourt</p> <p>Gâteau au yaourt </p>	<p>Salade de haricots rouges maïs </p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Pizza aux légumes du soleil et fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt / Emmental </p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Chipolatas </p> <p>Pâtes </p> <p>Saint Paulin / Yaourt</p> <p>Compote de fruits </p> <p>Yaourt nature sucré / Pain au chocolat</p>	Férié	Fermé

 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 souligné

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

 Label rouge  Viande de porc française

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

 Volaille française  Bleu Blanc Cœur

Glucides complexes Protéines Fibres et vitamines Calcium Glucides simples Lipides

A.O.P. 

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 – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 18 au 22 mai	<p>Salade de blé Semoule au thon Sauté de porc au romarin </p> <p>Petits pois </p> <p>Gouda / Yaourt</p> <p>Glace</p>	<p>Betteraves mimosa Salade de chou blanc </p> <p>Spaghettis </p> <p>à la bolognaise de lentilles</p> <p> Camembert / Yaourt</p> <p>Corbeille de fruits </p>	<p>Rillettes de poisson</p> <p> Poulet rôti au jus </p> <p>Potatoes</p> <p>Yaourt / Fromage</p> <p>Kiwi</p> <p>Crème à la vanille / Gâteau</p>	<p>Repas à thème Journée de l'Europe Escale en Espagne</p>	<p>Salade verte aux croûtons Salade de mâche et croûtons</p> <p>Rôti de porc à la tomate </p> <p>Carottes sautées </p> <p>Fromage / Yaourt</p> <p>Flan pâtissier (lait BIO </p>
Semaine du 25 au 29 mai	<p>Férié</p>	<p>Melon</p> <p>Salade de haricots verts</p> <p>Quiche à la provençale (légumes, œufs, lait BIO) </p> <p>Salade verte </p> <p> Emmental / Fromage blanc</p> <p>Yaourt </p>	<p>Radis beurre</p> <p>Paupiette de veau sauce tomate</p> <p>Petits pois </p> <p>Mimolette / Yaourt</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Yaourt au chocolat / Gâteau maison</p>	<p>Salade de crudités de saison </p> <p>Dos de colin au citron</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage / Yaourt</p> <p>Quatre-quarts</p>	<p>Courgettes marinées </p> <p>Salade de crudités</p> <p>Sauté de bœuf aux herbes </p> <p>Riz </p> <p>Fromage / Yaourt</p> <p>Corbeille de fruits</p>
Semaine du 1 ^{er} au 05 juin	<p>Salade de pâtes Salade de blé </p> <p>Chipolatas</p> <p>Ratatouille </p> <p>Fromage / Fromage blanc</p> <p>Yaourt</p>	<p>Betteraves vinaigrette Radis beurre</p> <p>Poisson du marché sauce ciboulette</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Chèvre / Yaourt</p> <p>Abricots / Ananas frais</p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Paëlla</p> <p>Fromage / Yaourt</p> <p>Cône de glace</p> <p>Compote de pommes / Brioche</p>	<p>Pizza au fromage Pizza margarita</p> <p>Rôti de porc aux herbes de Provence </p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Yaourt / Camembert </p> <p>Compote de fruits </p>	<p>Salade de tomates Salade de maïs </p> <p>Tian de légumes </p> <p>Semoule </p> <p>Tomme blanche / Yaourt</p> <p>Salade de fruits frais </p>



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



Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson frais

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



Label rouge



Viande de porc française

Glucides complexes

Protéines

Fibres et vitamines

Calcium

Glucides simples

Lipides



Volaille française



Bleu Blanc Cœur

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



Journée de l'Europe : Escale en Espagne

Jeudi 21 mai 2026

Salade de poivrons grillés et olives

Paëlla de la mer

Fromage / Yaourt

Crème catalane

	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 08 au 12 juin	<p>Concombre crème de ciboulette <u>Tomates au basilic</u></p> <p>Jambon</p> <p>Purée de carottes </p> <p>Fromage fondu / Yaourt</p> <p>Corbeille de fruits </p>	<p>Salade verte et emmental <u>Radis beurre</u></p> <p>Galette de blé noir (jambon, œuf, fromage)</p> <p>Salade verte </p> <p>Yaourt / Fromage</p> <p><u>Pêche</u> Abricots</p>	<p>Salade de crudités mimosa </p> <p>Lasagnes aux légumes</p> <p> Pont l'Evêque / Yaourt</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de fruits / Gaufre</p>	<p><u>Melon</u> Salade de tomates et maïs</p> <p>Colin pané sauce citronnée</p> <p>Riz </p> <p>Fromage/ Yaourt</p> <p><u>Fromage blanc à la confiture</u> <u>Fromage blanc au sucre</u> </p>	<p><u>Carottes râpées au citron</u> </p> <p>Salade gourmande</p> <p>Bœuf à la lyonnaise </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p> Emmental / Yaourt</p> <p>Gâteau au yaourt</p>
Semaine du 15 au 19 juin	<p><u>Salade de tomates</u> Pastèque</p> <p>Couscous végétarien (pois chiches, légumes) </p> <p>Semoule </p> <p>Fromage/ Yaourt</p> <p>Crème caramel</p>	<p>Pizza du jour</p> <p>Poisson du marché sauce échalote</p> <p>Epinards </p> <p>Edam / Yaourt</p> <p><u>Abricots</u> Nectarine</p>	<p>Salade de riz </p> <p>Rôti de porc à la texane </p> <p>Haricots verts </p> <p>Petit suisse / Fromage</p> <p>Compote de fruits </p> <p>Croissant / Lait au chocolat</p>	<p>Repas à thème Cap sur l'Amérique du Nord</p>	<p>Salade de crudités </p> <p><u>Melon</u></p> <p> Poulet rôti </p> <p>Purée de légumes </p> <p>Mimolette / Yaourt</p> <p><u>Mousse au chocolat</u> <u>Mousse au caramel</u></p>
Semaine du 22 au 26 juin	<p><u>Radis beurre</u> <u>Salade de crudités</u></p> <p> Pâtes à la bolognaise </p> <p>Saint Paulin / Yaourt</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p><u>Céleri à l'orange</u> <u>Carottes râpées vinaigrette</u></p> <p>Omelette aux herbes et pommes de terre </p> <p>Salade verte</p> <p> Camembert / Yaourt</p> <p>Pastèque</p>	<p>Taboulé</p> <p>Boulettes de bœuf au paprika </p> <p>Ratatouille </p> <p>Fromage / Yaourt </p> <p>Entremets </p> <p>Jus de fruits / Gâteau au chocolat</p>	<p>Betteraves vinaigrette Melon</p> <p>Dos de lieu au basilic</p> <p>Blé </p> <p>Emmental / Fromage blanc</p> <p>Yaourt aux fruits </p>	<p><u>Tomates vinaigrette</u> </p> <p><u>Concombre vinaigrette</u></p> <p>Sauté de porc à la paysanne </p> <p>Courgettes en gratin </p> <p>Fromage / Yaourt</p> <p>Tarte aux fruits</p>

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

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

Volaille française Bleu Blanc Cœur

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



Cap sur l'Amérique du Nord

Jeudi 18 juin 2026








































Salade César

Mac and chesse

Salade verte

Yaourt / Fromage

Donut's

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 29 juin au 03 juillet	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Saucisse grillée </p> <p>Duo de légumes </p> <p>Fromage blanc / Fromage</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Salade de lentilles </p> <p>Salade de pois chiches </p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade verte </p> <p>Camembert / Yaourt</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Quiche lorraine</p> <p>Poulet à l'aigre douce </p> <p>Tian de légumes </p> <p>Emmental / Yaourt </p> <p>Fromage blanc et coulis à part</p> <p>Flan nappé au caramel / BN</p>	<p>Haricots verts vinaigrette </p> <p>Pastèque</p> <p>Dos de colin à l'aneth</p> <p>Riz </p> <p>Tomme / Yaourt</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Repas de fin d'année</p> 
Semaine du 06 au 10 juillet	<p>Toast de rillettes de poisson</p> <p>Emincé de volaille tex-mex </p> <p>Petits pois</p> <p>Cantal / Yaourt </p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Fromage blanc / Gâteau chocolat pompon</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Boulettes de bœuf</p> <p>Carottes </p> <p>Fromage / Yaourt</p> <p>Compote de fruits </p> <p>Yaourt nature sucré / Gâteau</p>	<p>Salade de haricots verts mimosa </p> <p>Quiche au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt / Fromage</p> <p>Salade de fruits frais </p> <p>Yaourt aromatisé / Pain et chocolat à croquer</p>	<p>Repas à thème</p> <p>Animation du Chef</p> <p>Compote pomme-banane / Pain et confiture</p>	
Semaine du 13 au 17 juillet	<p>Salade strasbourgeoise</p> <p>Escalope de volaille grillée </p> <p>Ratatouille </p> <p>Yaourt / Fromage</p> <p>Nectarine</p> <p>Crème à la vanille / Beignet</p>	<p>Férié</p> 	<p>Carpaccio de tomates</p> <p>Longe de porc à la diable </p> <p>Haricots verts</p> <p>Bûchette de chèvre / Yaourt</p> <p>Riz au lait au chocolat (lait BIO) </p> <p>Compotes variées / Gâteau maison</p>	<p>Salade verte aux croûtons </p> <p>Omelette </p> <p>Pommes de terre sautées </p> <p>Emmental / Yaourt </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Flan nappé au caramel / Gaufre</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Colin aux épices</p> <p>Blé </p> <p>Gouda / Yaourt</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Yaourt nature sucré / Brioche</p>
Semaine du 20 au 24 juillet	<p>Pastèque</p> <p>Gratin de pâtes aux légumes et fromage </p> <p>Tomme / Yaourt</p> <p>Glace</p> <p>Yaourt aromatisé / Gâteau maison</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Poulet rôti aux herbes </p> <p>Tomates rôties à la provençale</p> <p>Brie / Yaourt</p> <p>Crumble aux fruits </p> <p>Gélifié au chocolat / Croissant</p>	<p>Légumes à la grecque </p> <p>Couscous boulettes d'agneau</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Kiri / Yaourt </p> <p>Marbré</p> <p>Compote pomme-banane / Pain et confiture</p>	<p>Salade de crudités</p> <p>Chipolatas</p> <p>Boulgour </p> <p>Fromage blanc / Fromage </p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Petits suisses / Galettes St Michel</p>	<p>Salade de riz </p> <p>Filet de poisson sauce citron</p> <p>Courgettes</p> <p>Camembert / Yaourt </p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Crème caramel / Gâteau maison</p>



Fin d'année scolaire
Vendredi 03 juillet 2026

Duo de melons

Cheeseburger



Frites

Fromage

Brownies et crème anglaise



Animation du Chef
Vos recettes qui vous rassemblent

Jeudi 09 juillet 2026

Tomates mozzarella

Kebab

Frites

Salade verte

Fromage / Yaourt

Tarte au chocolat

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 27 au 31 juillet	Salade de tomates  Filet de poisson aux herbes Pommes de terre vapeur Tomme noire / Yaourt Petits suisses sucrés Compote de pommes / Brioche	Salade de pâtes  Sauté de volaille à la crème  Gratin de courgettes  Mimolette / Yaourt Pastèque Yaourt nature sucré / Pain et chocolat à croquer	Terrine de poisson Quiche lorraine Salade verte  Fromage / Yaourt Corbeille de fruits  Crème au chocolat / Brioche	Melon Sauté de porc  Haricots verts persillés  Samos / Yaourt Moelleux au citron Crème à la vanille / Quatre quarts	Courgettes râpées aux olives  Pizza au fromage et légumes  Salade verte  Emmental / Yaourt  Salade de fruits frais  Yaourt aromatisé / Croissant
	Semaine du 03 au 07 août	Salade verte et croûtons  Cuisse de poulet grillé  Frites  Fromage blanc / Fromage Compote de fruits Crème à la vanille / Beignet	Tzatziki et toast Lieu sauce hollandaise Duo de carottes et céleri  Fromage / Yaourt Pain perdu Jus de fruit Pain et chocolat à tartiner	Repas à thème Animation du Chef Yaourt nature sucré / Gâteau	Melon  Gratin de pâtes  à la tomate Camembert / Yaourt  Fromage blanc au sucre  Flan nappé au caramel / Gaufre
Semaine du 10 au 14 août		Saucisson sec cornichon ou beurre Dos de colin meunière Semoule  Fromage blanc / Emmental  Corbeille de fruits Jus de fruits / Beignet	Salade de riz  Chipolatas  Carottes  Gouda / Fromage blanc Yaourt aux fruits Gélifié à la vanille / Petit Lu	Concombre vinaigrette Omelette au fromage Ratatouille  Samos / Yaourt Clafoutis aux fruits Crème au chocolat / Gâteau maison	Salade de crudités Pâtes à la bolognaise  Fromage / Yaourt Corbeille de fruits Yaourt nature sucré / Pain et chocolat à croquer
	Semaine du 17 au 21 août	Melon Paupiette de veau à la lyonnaise Riz  Cantal / Yaourt Glace Lait chocolaté / Galettes St Michel	Salade de blé Rôti de porc à la moutarde  Haricots verts  Emmental / Yaourt Nectarine  Jus de fruit / Pain au chocolat	Rillettes Haut de cuisse de poulet à l'orientale  Courgettes  Fromage / Yaourt Gâteau de riz (lait BIO ) Crème à la vanille / Gâteau maison	Terrine de légumes Quiche au fromage Salade verte  Petit suisse / Fromage Pastèque 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

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

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



Volaille française



Animation du Chef
Vos recettes qui vous rassemblent
Mercredi 05 août 2026

Wrap de crudités

Lasagnes à la bolognaise







Salade verte

Fromage / Yaourt

Glace

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 24 au 28 août	Melon	Salade de crudités 			
	Escalope de dinde sauce tomate 	Poisson			
	Semoule 	Gratin de légumes 	Fermé	Fermé	Fermé
	Samos / Yaourt	Fromage / Yaourt			
	Entremets	Pâtisserie maison			
	Crème à la vanille / Beignet	Jus de fruit Pain et chocolat à tartiner			



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 Internautas - 37210 Rochecorbon



Label rouge



Viande de porc française



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



Volaille 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