







































Menus du restaurant scolaire de Sonchamp

Du 1^{er} au 26 juin 2026




























	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 1 ^{er} au 05 juin	Concombre au fromage blanc  Rôti de porc aux herbes de Provence  Pommes de terre vapeur Fromage Compote	Salade de pâtes  Steak haché  Gratin d'aubergines et tomates Coulommiers Pastèque	Macédoine de légumes  Paëlla au poulet  Fromage Crème aux œufs	Carottes râpées vinaigrette Lieu noir  Coquillettes Fromage blanc Fruit de saison	Melon  Couscous végétarien   (légumes et boulettes végétales) Saint Paulin Moelleux ananas
	Salade de blé Colin  Carottes Mimolette Fruit de saison	Salade de tomates et maïs Boulettes de bœuf au jus  Pâtes Yaourt Compote de pommes	Radis  Moussaka  Salade verte Fromage Tarte aux fruits	Salade verte et lardons   Pilons de poulet rôti au thym Frites Fromage  Mousse au chocolat	Betteraves  Quiche tomates, chèvre, miel Haricots verts  Fromage blanc Pomme
Semaine du 15 au 19 juin	 Pâté de campagne Filet de colin  Gratin de chou-fleur Carré frais Fruit de saison	Repas à thème Cap sur l'Amérique du Nord	Mercredi – Repas végétarien Courgettes râpées marinées Gratin de pâtes à la tomate Fromage Compote	Jeudi Salade de riz niçoise Haché de veau  Carottes braisées Emmental Ananas	Vendredi Concombre à la crème  Escalope de volaille à la crème  Blé Camembert Clafoutis aux fruits
	Lundi Céleri rémoulade  Spaghettis à la bolognaise  Salade verte Petit suisse Banane	Mardi – Repas végétarien Pastèque  Omelette aux herbes  Petits pois  Fromage  Riz au lait BIO au caramel 	Mercredi Radis  Jambon Purée de pommes de terre Fromage Glace	Jeudi Pizza du Chef Gratin de poisson  Courgettes sautées  Fromage Compote de pommes	Vendredi Salade de tomates  Poulet aux épices  Riz Fromage Nectarine



Du 29 juin au 24 juillet 2026

Restauval

Semaine du 29 juin au 03 juillet	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi – Repas végétarien</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Haricots verts vinaigrette Filet de poisson  Purée de légumes Fromage Pomme 	Salade de riz  Poulet rôti  Ratatouille Fromage Crème dessert	Macédoine de légumes Quiche aux légumes Salade verte Yaourt Banane	Fermé	Repas de fin d'année
Semaine du 06 au 10 juillet	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Pastèque Boulettes de bœuf  Frites Fromage Compote pomme-fraise	Salade de crudités  Croque-fromage Salade verte  Yaourt  Fruit de saison 	Concombre au fromage blanc Dos de colin aux épices  Gratin de légumes Fromage Marbré	Radis beurre  Chipolatas Petits pois Fromage Glace	Salade verte et croûtons Pâtes à la bolognaise  Fromage Abricots
Semaine du 13 au 17 juillet	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	Salade de pommes de terre Escalope de volaille milanaise  Piperade Petit suisse Nectarine	Férié	Salade de blé Emincé de veau  Légumes poêlés Fromage Salade de fruits frais	Melon Omelette  Duo de haricots  Fromage  Riz au lait BIO  au caramel	Tomates vinaigrette Palette à la diable  Purée de pommes de terre Fromage Compote de pommes
Semaine du 20 au 24 juillet	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Betteraves vinaigrette Gratin de pâtes aux légumes Yaourt  Fruit de saison	Repas à thème Animation du Chef	Pastèque  Chipolatas Courgettes Fromage  Compote de fruits	Salade de concombre  Steak haché  Frites Fromage Banane	Salade verte et croûtons Dos de poisson sauce citron  Duo de légumes Fromage Moelleux au chocolat



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

Produit issu de l'agriculture biologique



Viandes françaises



contient du porc



Poisson



volaille



boeuf

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