



Menus du restaurant scolaire de Sonchamp

Du 23 novembre au 18 décembre 2026



	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 23 au 27 novembre</i>	Salade de blé Gratin de haricots blancs et carottes sauce tomate Yaourt  Compote de fruits	 Rosette Haché de veau  Gratin de potiron Saint Paulin Corbeille de fruits	Carottes râpées vinaigrette Cordon bleu Pommes de terre vapeur Fromage Mousse au chocolat	Salade de mâche au chèvre Escalope de volaille grillée  Petits pois Yaourt Cake au citron	Potage tomates vermicelle Poisson meunière  Riz Edam Corbeille de fruits
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi – Repas végétarien</i>
<i>Semaine du 30 novembre au 04 décembre</i>	Salade composée Steak haché sauce forestière  Coquillettes Emmental Corbeille de fruits	Céleri rémoulade Filet de merlu sauce citron  Purée de carottes Fromage  Riz au lait	Betteraves vinaigrette Haché de veau aux champignons Potimarron Fromage Tarte aux poires	Velouté Dubarry (chou-fleur) Cuisse de poulet rôti  Frites Samos Entremets	Salade de pommes de terre Tarte au chèvre et épinards Salade verte Petit suisse Salade de fruits frais
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 07 au 11 décembre</i>	Salade de crudités Filet de poisson  Semoule  Fromage Compote de fruits	Potage poireaux et pommes de terre Boulettes de bœuf  Haricots verts Brie Gâteau au yaourt	Salade verte, dés de fromage et croûtons Blanquette de volaille  Blé Fromage Mousse au chocolat	Salade de pâtes  Quiche aux carottes Salade verte Fromage Corbeille de fruits	Salade de pommes de terre  Galette bretonne Jambon fromage Salade verte au maïs Edam Clémentines
	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 14 au 18 décembre</i>	Potage cultivateur (chou, haricots verts, carottes)  Pâtes  à la bolognaise de lentilles  Yaourt  Corbeille de fruits 	Chou blanc au curry Sauté de veau  Carottes sautées Emmental Marbré	 Terrine de campagne cornichon Filet de dinde sauce moutarde  Flageolets Fromage Kiwi	Salade de mâche aux lardons Filet de poisson Meunière  Purée de céleri et pommes de terre Camembert Liégeois au chocolat	Repas de fin d'année

 Contient du porc



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

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