

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
<b>Semaine du 02 au 06 mars</b>	Salade de pâtes Blanquette de poisson aux épices Haricots beurre Fromage Compote de fruits	Repas à thème Saveurs d'Asie	Pizza au fromage Poulet rôti Petits pois Fromage blanc Poire	Tarte au fromage Omelette aux pommes de terre Salade verte Fromage Fruit de saison	Céleri rémoulade Sauté de bœuf Semoule Saint Paulin Liégeois maison
<b>Goûter</b>	Crème dessert BN / Fruit		Fruit Pain / Pâte à tartiner	Compote de fruits Petit suisse / Galette St Michel	Fruit Marbré / Lait
<b>Semaine du 09 au 13 mars</b>	<b>Lundi – Repas végétarien</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	Velouté Dubarry (chou-fleur) Chili sin carne (haricots rouges, poivrons et tomates) Riz Fromage blanc Pomme	Salade de crudités Boulettes de bœuf à la tomate Carottes sautées Fourme d'Ambert Flan pâtissier	Chou rouge vinaigrette Sauté de dinde au curry Pâtes Fromage Yaourt aromatisé	Rillettes de poisson Paupiette de veau à la moutarde Pommes de terre vapeur Camembert Compote de fruits	Taboulé Filet de poisson au citron Haricots beurre Bûche de lait mélange Corbeille de fruits
<b>Goûter</b>	Novly chocolat Pain/ confiture	Fruit Quatre-quarts / Laitage	Fruit Croissant/ Petit suisse	Crème caramel Gâteau/ Jus de fruits	Compote de fruits Biscuits/ Lait
<b>Semaine du 16 au 20 mars</b>	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi – Repas végétarien</b>	<b>Vendredi</b>
	Pâté de campagne Poulet à la catalane Purée de légumes Pont l'Evêque Cocktail de fruits	Concombre vinaigrette Merguez Coquillettes Cantal (fromage pasteurisé: maternelles) Compote de fruits	Salade de mâche et surimi Sauté de porc Duo carottes-pommes de terre Fromage Mousse au chocolat	Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise) Quiche provençale Salade verte Fromage Entremets (lait)	Salade de crudités Colin sauce hollandaise Frites Fromage Fruit de saison
<b>Goûter</b>	Compote de fruits Pain/ Fromage à tartiner	Banane Brioche/ Pâte à tartiner	Fruit BN/ Laitage	Fruit Barre-bretonne/ Lait	Fromage blanc Biscuits/ Jus de fruits

Viandes françaises Label rouge A.O.P. Produit issu de l'agriculture biologique La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France. RESTAIVAL - 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

F : frais / S : surgelés / E : épicerie



*Saveurs d'Asie*  
*Mardi 03 mars 2026*

*Nem aux légumes*

\*\*\*

*Sauté de poulet à l'asiatique*



*Nouilles aux petits légumes*

\*\*\*

*Fromage*

\*\*\*

*Entremets framboise litchi*

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 23 au 27 mars	Betteraves mimosas F	Quiche lorraine S	Salade de crudités  F	Salade de riz  E F	Salade de quinoa FE
	Gratin de pâtes  E	Collin meunière S	Emincé de porc au curry  F	Poulet rôti aux herbes  F	Rôti de porc  F
	à la tomate F	Courgettes sautées F	Purée de légumes F	Carottes persillées  F	Haricots verts  S
	Emmental  F	Fromage blanc  F	Fromage F	Fromage F	Fromage F
	Compote de fruits  E	Fruit de saison F	Yaourt  F	Fruit de saison F	Banane sauce chocolat F
Goûter	Fruit Biscuits/ Flan nappé	Compote de fruits Madeleine/ Lait	Jus de Fruit Gâteau/ Laitage	Fruit Biscotte/ confiture	Yaourt aromatisé Pain/ chocolat à croquer
Semaine du 30 mars au 03 avril	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Chou rouge vinaigrette  F	Salade de pommes de terre  F	Concombre à la crème  F	Taboulé F	Repas à thème Magie du chocolat 
	Jambon grillé sauce tomate F	Œufs à la florentine F	Croq'fromage S	Filet de poisson au beurre de sauge S	
	Semoule E	Epinards  S	Coquillettes  E	Duo de haricots  S	
	Saint Nectaire  F	Fromage F	Bûche de lait de mélange F	Fromage F	
Fruit de saison F	Yaourt  F	Compote de fruits E	Fruit de saison  F		
Goûter	Laitage Croissant/ Jus de fruits	Fruit Pain/ Pâte à tartiner	Fruit Biscuits/ Laitage	Fruit Brioche/ confiture	Laitage/ Jus de fruits Gâteau
Semaine du 06 au 10 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Férié	Betteraves vinaigrette  F	Taboulé F E	Œuf sauce cocktail F	Rillettes de poisson F S
		Pâtes  E	Paupiette de veau forestière S	Pizza Margherita F S	Sauté de bœuf aux herbes  F S
		à la bolognaise  S	Carottes vichy  F	Salade verte  F	Chou-fleur  S F
		Camembert  F	Fromage F	Fromage blanc  F	Emmental  F
Pomme  F	Yaourt aromatisé  F	Fruit de saison  F	Fruit de saison  F	Pâtisserie F E F	
Goûter	Compote de fruits Pain/ chocolat à croquer	Crème dessert Moelleux chocolat noisettes Jus de fruits	Fruit Biscuits/ Lait	Yaourt Pain/ confiture	



# Magie du chocolat

Vendredi 03 avril 2026

*Œuf mimosa déguisé*

\*\*\*

*Parmentier d'agneau*

*à la crème d'ail*

*Salade verte*

\*\*\*

*Fromage*

\*\*\*

*Roses des sables*

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 27 avril au 1 <sup>er</sup> mai	Céleri rémoulade F	Radis beurre F	Légumes à la grecque F	Salade de blé  F	Férié 
	Escalope de porc sauce moutarde F	Quiche aux légumes  FS	Colombo de dinde  F	Filet de lieu sauce citron S	
	Blé  E	Salade verte F	Semoule  E	Haricots verts  S	
	Pont l'Evêque  F	Fromage  F	Cantal  (fromage pasteurisé: maternelles) F	Fromage F	
	Yaourt aromatisé  F	Fruit de saison F	Fromage blanc et confiture  F	Glace S	
Gôûter	Fruit Pain/ chocolat à croquer	Yaourt sucré Barre bretonne/ Fruit	Fruit Biscuits/ Petit suisse	Compote de fruits Galettes St Michel/ Lait	