

Semaine du 31 août au 04 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Repas végétarien	Vendredi
		Betteraves vinaigrette F Steak haché S Coquillettes E Saint Paulin F Glace S	Pizza au fromage S Rôti de porc au jus F Ratatouille F Camembert F Pomme F	Melon charentais F Quiche aux légumes F S Salade verte F Brie F Semoule au lait F	Rillettes de poisson F E Bœuf bourguignon F Haricots verts persillés S Emmental F Prunes F
Goûter		Fruit Biscuits Petit suisse	Yaourt sucré Fruit Barre bretonne	Compote de fruits Pain Chocolat à croquer	Fruit Biscuits Confiture
Semaine du 07 au 11 septembre	Lundi - Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves aux pommes F Risotto aux légumes F E (riz, lentilles, courgettes, aubergines, oignons, crème, fromage) Mimolette F Pain perdu F	Salade de pommes de terre FE Poulet rôti F Carottes braisées F Yaourt nature F Fruit de saison F	Pastèque F Paupiette de veau S Purée de pommes de terre E Fromage F Fromage blanc au miel F E	Salade de blé FE Lieu à la crème d'épices F S Epinards béchamel S Cantal F Melon F	Repas à thème Rentrée vitaminée
Goûter	Banane Laitage Moelleux fourré	Pain Fromage Compote de fruits	Fruit Brioche Lait	Compote pomme-fraise Biscottes Pâte à tartiner	Crème vanille Biscuits Jus de fruits
Semaine du 14 au 18 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
	Concombre à la menthe F Chipolatas F Pommes noisettes S Fromage F Crème à la vanille FE	Taboulé (semoule BIO) FE Escalope de dinde à la normande F Courgettes sautées F Bleu d'Auvergne F Banane F	Salade composée F Colin meunière S Carottes poêlées F Camembert F Gâteau au yaourt FE	Tomates à l'échalote F Blanquette de volaille F Pommes de terre vapeur F Gouda F Dés de pommes au four F	Radis beurre F Croq'fromage S Pâtes E Fromage blanc F Ananas F
Goûter	Novly chocolat Fruit Spéculoos	Fruit Pain Chocolat à croquer	Flan nappé au caramel Pain Confiture	Fruit Biscuits Lait	Compote de fruits Croissant Petit suisse

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

Produit issu de l'agriculture biologique

Viandes françaises Label rouge A.O.P. Région Ultra Périphérique Pêche durable MSC Roi rose

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis
RESTAIVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon

Menus validés par une diététicienne nutritionniste



Rentrée vitaminée
Vendredi 11 septembre 2026

Salade de **carottes râpées**
à l'orange

Emincé de poulet aux herbes

Riz aux petits légumes

Fromage

Smoothie aux fruits rouges



Semaine du 21 au 25 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Rillettes F Hachis Parmentier F S Salade verte F Yaourt sucré F Raisin F	Chou-fleur vinaigrette S Filet de merlu à la basquaise S Boulgour E Camembert F Yaourt aromatisé F	Salade de chou blanc F Quiche au fromage F S Haricots beurre S Emmental F Fruits au sirop E	Taboulé FE Escalope de volaille milanaise F Epinards S Fromage F Fromage blanc crème de marrons F	Salade de pâtes mimosa FE Emincé de porc aux champignons F Poêlée de légumes F Saint Nectaire F Pomme F
Goûter	Fruit / BN Novty	Compote de fruits / Pain Fromage à tartiner	Crème dessert à la vanille Fruit / Madeleine	Banane Lait / Barre bretonne	Laitage Gâteaux / Jus de fruits
Semaine du 28 septembre au 02 octobre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Tomates vinaigrette F Rôti de porc aux épices F Blé E Fromage F Fruit de saison F	Salade de chou rouge mimosa F Couscous de légumes (semoule, carottes, pois chiches, navets, courgettes...) F E Bûchette de lait de mélange F Crumble aux pommes E	Céleri remoulade mimosa F Emincé de bœuf à la provençale F Petits pois S Fromage F Compote pomme-banane E	Concombre vinaigrette F Poisson en persillade F S Pâtes E Cantal F Yaourt F	Salade de riz EF Poulet rôti F Chou-fleur S Brie F Orange F
Goûter	Yaourt aromatisé Jus de fruits / Moelleux au citron	Fruit Pain / Chocolat à croquer	Flan nappé au caramel Marbré / Fruit	Fruit Pain / Confiture	Gâteaux Fruit / Laitage
Semaine du 05 au 09 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Salade paysanne pommes de terre, tomates, lardons F Steak haché S Courgettes sautées F Camembert F Fruit de saison F	Poireaux vinaigrette F Rôti de porc laqué F Petits pois S Fromage F Entremets à la vanille (lait) FE	Feuilleté au fromage S Œufs durs béchamel F Brocolis S Pont l'évêque pasteurisé F Salade de fruits frais F	Salade de crudités F Tartiflette F Salade verte F Fromage F Compote de pommes E	Velouté de légumes F Filet de lieu aux cinq baies FS Blé au jus E Mimolette F Yaourt F
Goûter	Compote de fruits Barre bretonne / Lait	Fruit Pain au chocolat / Jus de fruits	Fromage blanc Biscuits / Fruit	Fruit Laitage / Gâteau	Fruit Pain / Confiture
Semaine des saveurs : Les couleurs dans l'assiette					
Semaine du 12 au 16 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Carottes râpées aux abricots secs F Parmentier fondant saumon S et patate douce F Mimolette F Clémentines F	Pâtes, œuf et curcuma E F Emincé de volaille sauce curry F Haricots beurre S Emmental F Moelleux à l'ananas F E	Macédoine de légumes S Croque-Monsieur F Salade verte F Fromage F Fruit de saison F	Bortsch (soupe betteraves, chou rouge, carottes et pommes de terre) F Chili con carne SF Riz E Fromage F Fromage blanc F et coulis de fruits rouges S	Concombre à la menthe F Lasagnes aux épinards E S et chapelure aux herbes F Bleu d'Auvergne F Kiwi F
Goûter	Novty chocolat Biscotte / Pâte à tartiner	Compote de fruits Madeleine / Yaourt sucré	Fruit Pain / Chocolat à croquer	Yaourt aromatisé Fruit / BN fraises	Fruit Lait / Biscuits

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

C'est de saison
la couleur à la co

Produit issu de l'agriculture biologique



Viandes françaises



Label rouge



A.O.P.



Région Ultra Périphérique



Pêche durable MSC



Roi rose

Tribunaire des arivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis
RESTAVAL - ZA Chateau IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon

Menus validés par une diététicienne nutritionniste