

Semaine du 05 au 09 janvier	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Potage de légumes Saucisse fumée à la tomate Coquillettes AB Fromage Fruit de saison AB	Salade de riz AB Cordon bleu Petits pois Fromage Entremets au chocolat	Carottes râpées vinaigrette Filet de poisson du jour et citron Gratin de légumes Cantal AB Semoule au lait au caramel AB	Endives et lardons Emincé de dinde au curry R Chou-fleur à la béchamel Fromage AB Galette des rois à la frangipane	Betteraves mimosas AB Gratin de pommes de terre au fromage AB Salade verte Fromage blanc Fruit de saison AB
Semaine du 12 au 16 janvier	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage de légumes AB Tarte au chèvre Salade verte Fromage blanc AB Fruit de saison	Salade verte au maïs Poulet rôti BLEU BLANC COEUR Frites Saint Paulin Entremets	Céleri rémoulade Rôti de porc au paprika R Purée de légumes AB Tomme grise Fromage blanc sucré AB	Salade de blé AB Poisson du jour sauce hollandaise Carottes Camembert Fruit de saison AB	Sardines beurre Sauté de dinde aux champignons R Riz AB Emmental Fruit de saison
Semaine du 19 au 23 janvier	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade d'endives aux noix Sauté de porc R Semeule parfumée AB Brie Compote de pommes AB	Chou blanc au curry Pâtes AB à la bolognaise de lentilles Tomme AB Mousse au caramel	Feuilleté au fromage Boulettes de bœuf sauce normande Haricots verts AB Yaourt sucré Fruit de saison AB	Salade de crudités AB Filet de lieu noir frais Dugléré Chou-fleur à la béchamel (lait) AB Chèvre Moelleux au chocolat	Rillettes de poisson Escalope de volaille R Gratin de brocolis Fromage Banane
Semaine du 26 au 30 janvier	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Bouillon de tomate vermicelle Sauté de volaille R Riz AB Fromage blanc Fruit de saison AB	Mâche et croûtons Paupiette de veau Haricots blancs Cantal AB Compote de fruits	Taboulé libanais AB Omelette Epinards Fromage AB Mousse au chocolat	Repas à thème Saveurs des montagnes	Carottes râpées vinaigrette AB Steak haché de veau aux épices Petits pois AB Saint Nectaire AB Ananas



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
Choix des maternelles soulignés

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochebrune

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Saveurs des montagnes

Jeudi 29 janvier 2026

Salade verte, croûtons
et dés de fromage

Tartiflette

Yaourt

Gâteau aux fruits rouges

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 02 au 06 février</i>	Lundi Salade de riz Cordon bleu Petits pois Fromage Crêpe au chocolat	Mardi – Repas végétarien Salade de chou rouge Tajine végétarien (pois chiches et légumes) Semoule Tomme blanche Salade de fruits frais	Mercredi Saucisson sec Poulet rôti Purée de légumes Yaourt Fruit de saison	Jeudi Repas à thème Saveurs d'Asie	Vendredi Betteraves vinaigrette Coquillettes à la bolognaise Pont l'Evêque Yaourt aromatisé
<i>Semaine du 09 au 13 février</i>	Lundi – Repas végétarien	Mardi Velouté Dubarry (chou-fleur) Chili sin carne (haricots rouges, poivrons et tomates) Chèvre Fruit de saison	Mercredi Carottes à la coriandre Tajine de poulet Légumes couscous Fromage Moelleux au chocolat	Jeudi Salade de crudités Steak haché Duo de légumes Fromage Clafoutis	Vendredi Potage de légumes Filet de poisson frais à l'américaine Brocolis béchamel Fromage Fruit de saison
<i>Semaine du 16 au 20 février</i> <i>Centre de loisirs</i>	Lundi Salade de pâtes Blanquette de poisson aux épices Carottes vichy Fromage Fruit de saison	Mardi Repas savoyard Plat façon raclette Salade verte Fromage blanc sucré	Mercredi Salade de riz Paupiette de veau sauce tomate Haricots verts Saint Nectaire Yaourt aux fruits	Jeudi – Repas végétarien Salade de betteraves Gratin de haricots blancs et patate douce Munster Fruit de saison	Vendredi - Pique-nique Sandwich crudités et dinde Pain de mie et fromage Chips Moelleux au chocolat Compote de fruits
<i>Semaine du 23 au 27 février</i> <i>Centre de loisirs</i>	Lundi Carottes râpées vinaigrette Boulettes de bœuf sauce tomate Frites Fromage Compote de fruits	Mardi Salade de crudités Escalope de volaille sauce poulette Carottes Edam Flan pâtissier (lait)	Mercredi Salade cocktail (pommes de terre, tomates, œuf, maïs) Rôti de dinde charcutière Chou-fleur Mimolette Liégeois	Jeudi – Repas végétarien Potage de légumes Pizza au fromage Salade verte Yaourt Fruit de saison	Vendredi - Pique-nique Sandwich jambon beurre Pain de mie et fromage Chips Gâteau sec Banane



Viandes françaises

Label rouge

A.O.P.



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

Produit issu de l'agriculture biologique

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochebrun



Saveurs d'Asie

Jeudi 05 février 2026

Salade de chou chinois

Sauté de volaille au caramel



Riz cantonais

Fromage

Gâteau à l'ananas

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi – Repas végétarien</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 02 au 06 mars</i>	Salade de crudités AB  Longe de porc rôtie au jus R Pâtes Fromage AB Yaourt aromatisé	Salade verte et croûtons Boulettes de bœuf sauce échalote Haricots verts AB Tomme blanche Moelleux au citron	Carottes râpées au citron Quiche au fromage Salade verte Fromage blanc AB Fruit de saison AB	Salade de riz AB Poisson frais au pistou Brocolis à la béchamel AB Camembert Salade de fruits frais	Salade de crudités Œufs brouillés AB Pommes de terre sautées Yaourt Compote de pommes
<i>Semaine du 09 au 13 mars</i>	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Radis beurre Parmentier de lentilles corail Salade verte Brie R Fruit de saison AB	Pâté de campagne  Poulet à la catalane AB Purée de légumes AB Fromage AB Salade de fruits frais	Salade western (salade mêlée, tomates, poivron, maïs et persil) Rôti de porc R Carottes sautées AB Fromage R Gâteau au yaourt	Repas à thème Carnaval gourmand 	Œuf sauce tomate Filet de poisson frais au citron Semoule AB Fromage Fruit de saison AB
<i>Semaine du 16 au 20 mars</i>	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Repas végétarien	Vendredi
	Salade verte, croûtons et emmental  Sauté de porc R Duo carottes-pommes de terre AB Fromage Fruit de saison	Salade de blé Steak haché de veau Petits pois Fromage AB Quatre-quarts	Concombre vinaigrette  Sauté de dinde au curry R Coquillettes AB Comté R Compote de fruits	Chou blanc râpé mayonnaise AB Pizza au fromage Salade verte Yaourt Fruit de saison	Salade de crudités Filet de colin sauce hollandaise Riz AB Camembert Crème dessert au caramel (lait) AB
<i>Semaine du 23 au 27 mars</i>	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves mimosa AB Gratin de pâtes à la tomate AB Brie Compote de fruits	Quiche lorraine Lieu noir au basilic Courgettes sautées Fromage blanc AB Fruit de saison	Salade de crudités AB  Emincé de volaille au curry R Patate douce Fromage Yaourt aromatisé	Carottes râpées vinaigrette AB  Rôti de porc aux herbes R Purée de légumes AB Camembert Compote de fruits AB	Salade de pâtes AB  Poulet rôti aux herbes R Carottes persillées AB Pont l'Evêque R Fruit de saison



Viandes françaises



Label rouge A.O.P.



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



Produit issu de l'agriculture biologique

Choix des maternelles soulignés

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



Carnaval gourmand

Jeudi 12 mars 2026

Mousse de betteraves
au fromage frais

Blanquette de volaille 
Riz et petits légumes

Fromage

Beignet aux pommes

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
<i>Semaine du 30 mars au 03 avril</i>	Concombre à la crème  Sauté de porc charcutière  Coquillettes  Fromage Compote de fruits 	Chou rouge vinaigrette  Merlu sauce ciboulette Semoule  Chèvre Fruit de saison	Tarte au fromage Sauté de bœuf aux herbes Chou-fleur Fromage  Fruit de saison	Repas à thème Magie du chocolat	Salade composée Risotto aux légumes et fromage Fromage blanc  Entremets (lait) 
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi – Repas végétarien</i>
	Férié	Salade de tomates  Poulet rôti  Frites Fromage  Yaourt aromatisé	Salade de crudités Pâtes  au jambon Tomme Crème caramel (lait) 	Salade de crudités Filet de poisson beurre blanc Petits pois Fromage Tarte au citron	Œuf sauce tomate Pizza Margherita Salade verte Fromage  Fruit de saison 
	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Concombre vinaigrette Quiche aux légumes Salade verte Fromage  Compote de fruits	Salade de tomates à l'échalote Paupiette de veau Riz  Fromage Fromage blanc aux fruits 	Taboulé Steak haché Petits pois Fromage Fruit de saison	Rouleau de jambon macédoine  Rôti de porc à la moutarde  Pommes de terre vapeur  Yaourt Fruit de saison	Radis beurre Filet de poisson frais au beurre de sauge Gratin de courgettes  Livarot  Gâteau au yaourt


 Viandes françaises 

 Label rouge 


Produit issu de l'agriculture biologique

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

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochebrune

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Magie du chocolat

Jeudi 02 avril 2026

Tomates à la parisienne mimosa

Sauté de volaille printanier 

Printanière de légumes

Fromage

Moelleux gourmand au chocolat

Menus du restaurant scolaire d'Ardentes

Du 20 avril au 1^{er} mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 20 au 24 avril	Rillettes	Taboulé (semoule) 	Tomates mimosa	Légumes à la grecque	Salade de crudités
	Escalope de volaille	Cordon bleu	Lasagnes aux légumes	Sauté de dinde au jus 	Filet de lieu sauce citron
	Chou-fleur 	Poêlée printanière	Salade verte	Carottes 	Riz pilaf 
	Fromage blanc	Fromage blanc	Fromage	Emmental	Fromage 
	Fruit de saison	Compote de fruits 	Fruit de saison 	Tarte aux pommes 	Fromage blanc au sucre 
Semaine du 27 avril au 1 ^{er} mai	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Chou blanc vinaigrette 	Concombre à la menthe 	Salade espagnole (tomates, poivron et jambon)	Salade de crudités 	
	Chipolatas 	Emincé de porc  au curcuma	Poulet rôti au jus 	Omelette campagnarde	
	Haricots verts 	Frites	Courgettes	Salade verte	Férié
	Fromage 	Fromage 	Fromage	Edam	
	Pain perdu	Yaourt aromatisé	Riz au lait à la vanille 	Moelleux au chocolat	



Viandes françaises

Label rouge A.O.P.



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



Produit issu de l'agriculture biologique

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochebrune

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis