

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



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



Saveurs des montagnes

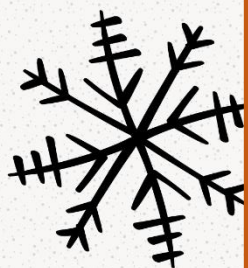
Jeudi 29 janvier 2026

Salade verte, croûtons
et dés de fromage

Tartiflette

Yaourt

Gâteau aux fruits rouges



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



Saveurs d'Asie

Jeudi 05 février 2026

Salade de chou chinois





















































Sauté de volaille au caramel



Riz cantonais

Fromage

Gâteau à l'ananas

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



Carnaval gourmand



























Jeudi 12 mars 2026

Mousse de betteraves
au fromage frais

Blanquette de volaille 
Riz et petits légumes

Fromage

Beignet aux pommes

Semaine du 30 mars au 03 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	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) 
Semaine du 06 au 10 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	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 
Semaine du 13 au 17 avril	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	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



Magie du chocolat

Jeudi 02 avril 2026

Tomates à la parisienne mimosa

Sauté de volaille printanier



Printanière de légumes

Fromage

Moelleux gourmand au chocolat

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