

Semaine du 1 ^{er} au 05 septembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves vinaigrette et fromage Kefta de bœuf Boulettes végétales Frites Glace	Concombre à la bulgare Riz cantonais végétarien (riz, petits pois, omelette) Fromage blanc à la confiture	Cuisse de poulet aux herbes Nuggets végétariens Pommes de terre vapeur sauce blanche Fromage Fruit de saison	Saucisson à l'ail Crudités Gratiné de colin au basilic Chou-fleur béchamel Semoule au lait à la vanille	Tomates et fêta Spaghettis à la bolognaise à la bolognaise de lentilles Fruit de saison
Semaine du 08 au 12 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Boulettes de bœuf Boulettes végétales Céréales gourmandes Fromage Fruit de saison	Salade de pommes de terre Jambon grillé Croqu'fromage Poêlée de légumes Petits suisses aromatisés	Salade de riz et fromage Rôti de bœuf aux herbes Œufs au plat Haricots verts persillés Fruit de saison	Concombre à la crème Filet de volaille aux champignons Tarte à la tomate Gratin de légumes Tarte aux fruits	Salade verte mimosa Gratin de pâtes au fromage Compote de fruits
Semaine du 15 au 19 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Melon Filet de poisson à la provençale Petits pois Yaourt nature sucré	Tomates et mimolette Emincé de bœuf Omelette Semoule Compote de fruits	Sauté de porc aux olives Quiche aux légumes Gratin de potiron Fromage Banane au chocolat	Repas à thème Ciao, l'Italie !	Radis beurre Quiche au fromage Salade verte Fruit de saison



Restaurant scolaire de Maintenon

Ciao l'Italie

Jeudi 18 septembre 2025

Gaspacho

Lasagnes à la bolognaise
Salade verte

Tiramisu

	<i>Lundi– Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 22 au 26 septembre</i>	Pastèque Risotto aux légumes Yaourt aromatisé	Salade de pâtes Mijoté de poisson aux fruits de mer Gratin de légumes Fruit de saison	Salade de tomates et fromage Hachis Parmentier Parmentier végétal Salade verte Pomme	Sardines au beurre Galette bretonne (jambon-fromage) Galette œuf et fromage Salade verte et endives Salade de fruits frais	Emincé de dinde au paprika Nuggets végétarines Poêlée automnale Fromage Fondant au chocolat
<i>Semaine du 29 septembre au 03 octobre</i>	<i>Lundi</i> Emincé de volaille à la crème Boulettes végétales Gratin de chou-fleur Fromage Fruit de saison	<i>Mardi</i> Salade d'endives Paupiette de poisson au persil Purée de légumes Tarte aux pommes	<i>Mercredi</i> Melon Pilons de poulet aux épices douces Croqu'fromage Coquillettes Fromage blanc à la confiture	<i>Jeudi– Repas végétarien</i> Salade verte et fromage Omelette Petits pois Compote de fruits	<i>Vendredi</i> Carottes râpées vinaigrette Sauté de porc Saucisse végétale Coquillettes Yaourt
<i>Semaine du 06 au 10 octobre</i>	<i>Lundi</i> Gaspacho Sauté de volaille Boulettes végétales Haricots blancs Compote de fruits	<i>Mardi– Repas végétarien</i> Concombre vinaigrette Parmentier de lentilles et carottes Salade verte Crème dessert	<i>Mercredi</i> Betteraves vinaigrette Kebab Kebab végétarien aux légumes Frites Fruit de saison	<i>Jeudi</i> Saucisse de volaille Saucisse végétale Petits pois Tomme Cookies	<i>Vendredi</i> Taboulé Poisson à la créole Carottes vichy Fruit de saison
<i>Journées du goût : Les secrets des courges</i>					
<i>Semaine du 13 au 17 octobre</i>	<i>Lundi</i> Soupe de potimarron aux épices Emincé de veau à la crème Omelette au fromage Haricots verts sautés Fruit de saison	<i>Mardi– Repas végétarien</i> Concombre vinaigrette Curry de potiron, pois chiches Riz Fruit de saison	<i>Mercredi</i> Rôti porc au jus Steak végétal Petits pois Fromage Fromage blanc et confiture de courge maison	<i>Jeudi</i> Salade verte au jambon Salade verte au fromage Colin d'Alaska sauce citron Gratin de légumes Gâteau moelleux chocolat-courgette	<i>Vendredi</i> Carottes et butternut râpés en salade à l'orange Pilons aux herbes Nuggets végétariens Pâtes Yaourt

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 20 au 24 octobre Centre de loisirs	Filet de dinde chasseur Colin à l'aneth Gratin dauphinois Fromage Salade de fruits frais	Salade de crudités Croque-monsieur Croque au fromage Salade verte Glace	Salade de blé Filet de merlu au paprika Chou-fleur béchamel Entremets au chocolat	Feuilleté au fromage Clafoutis aux courgettes Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette et edam Steak haché Steak végétal Pâtes  Compote de fruits
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 27 au 31 octobre Centre de loisirs	Salade de riz niçoise Escalope de volaille sauce forestière Nuggets végétariens Carottes soubises Petits suisses aromatisés	Betteraves vinaigrette Omelette au fromage Frites Raisin	Filet de lieu meunière aux amandes Haricots verts Fromage Moelleux au chocolat	Velouté de légumes Rôti de veau  Gratin de pâtes Fruit de saison	Steak haché Purée de brocolis Fromage Salade de fruits frais



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

Semaine du 03 au 07 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi— Repas végétarien	Vendredi
	Salade verte aux croûtons et edam Steak haché de veau sauce tomate Steak végétal Coquillettes Mousse au chocolat	Salade de tomates Boulettes de bœuf au paprika Boulettes végétales  Brocolis Flan au lait BIO	Poulet aux épices Nuggets végétariens Frites Fromage Pomme	Betteraves vinaigrette Pâtes sauce tomate et basilic et fromage râpé Fruit de saison	Potage de légumes Filet de poisson Epinards et pommes de terre Entremets
Semaine du 10 au 14 novembre	Lundi— Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Taboulé Flan emmental, mimolette Salade verte Mandarine	Férié 	Saumon sauce hollandaise Petits pois Fromage Fromage blanc et son biscuit	Salade verte au fromage Escalope de dinde aux herbes Nuggets végétariens  Carottes sautées Banane	Céleri rémoulade Rôti de bœuf au jus Quiche au fromage Gratin de courgettes Moelleux aux fruits
Semaine du 17 au 21 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi— Repas végétarien
	Rillettes Œuf mayonnaise Filet de poisson au citron Semoule Fruit de saison	Sauté de porc à l'andalouse Omelette au fromage Haricots verts Fromage Tarte aux poires	Salade de riz Emincé de bœuf à la forestière Boulettes végétales Gratin de légumes  Yaourt aromatisé	Repas à thème Opération réduction des déchets 	Carottes râpées mimosa Quiche au fromage Salade verte Compote de pommes



Restaurant scolaire de Maintenon

Opération réduction des déchets

Jeudi 20 novembre 2025

Velouté de potiron, lait de coco
et coriandre

Pâtes
au pesto d'herbes aromatiques

Fromage

Pain perdu,
caramel de jus de pomme



Semaine du 22 au 26 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi— Repas végétarien	Vendredi
	Potage Parmentier Paupiette de dinde grand-mère Paupiette de poisson Gratin de carottes Fruit de saison	Longe de porc rôtie et son jus d'herbes Boulettes végétales Céréales gourmandes Fromage Compote de fruits	Salade de crudités Blanquette de veau Blanquette de poisson Riz Petits suisses	Batavia et croûtons Œufs durs béchamels Chou-fleur Flan pâtissier au chocolat	Saucisson sec Salade de crudités Filet de colin sauce tomate Gratin dauphinois Fruit de saison
Semaine du 29 novembre au 03 décembre	Lundi	Mardi— Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Escalope de porc grillé Galette de haricots rouges Gratin de brocolis Fromage Banane sauce chocolat	Salade verte et chèvre Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule Fruit de saison	Rillettes Rillettes de poisson Filet de lieu sauce nantua Haricots verts Crème au chocolat	Velouté de légumes Cuisse de poulet rôti Nuggets végétariens Epinards à la crème Gâteau au yaourt	Betteraves à l'emmental Steak haché Steak végétal Coquillettes Fruit de saison
Semaine du 06 au 10 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi— Repas végétarien
	Jambon grillé Friand au fromage Purée de légumes Fromage Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf Tolstoï Boulettes végétales Céréales gourmandes Petits suisses aromatisés	Feuilleté au fromage Saucisse grillée Saucisses végétales Chou-fleur béchamel Salade de fruits frais	Potage de légumes Filet de filet sauce ciboulette Gratin de céleri et pommes de terre Moelleux au chocolat	Salade de crudités mimosa Gratin de pâtes au fromage Kiwi
Semaine du 13 au 17 décembre	Lundi	Mardi— Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage de légumes et fromage Sauté de porc à la tomate Nuggets végétariens Riz Corbeille de fruits	Crudités vinaigrette Œufs durs béchamel Haricots beurre Mousse au chocolat	Terrine de poisson Croque-monsieur Croque-fromage Salade verte Fruit de saison	Repas de Noël	Pot au feu Légumes du pot Boulettes végétales Chèvre Compote de fruits

	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Semaine du 22 au 26 décembre Centre de loisirs	Salade de crudités Omelette Petits pois Moelleux aux pommes	Potage de légumes et fromage râpé Rôti de bœuf Riz cantonais végétarien Riz Fruit de saison	Dos de colin sauce nantua Pommes de terre vapeur Fromage Orange	Férié	Céleri au fromage blanc Pâtes  à la bolognaise à la bolognaise végétarienne Yaourt aromatisé
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi- Repas végétarien</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Semaine du 29 décembre au 02 janvier Centre de loisirs	Salade d'endives Rôti de porc aux épices Œufs durs béchamel Gratin de chou-fleur Moelleux au chocolat	Poulet rôti aux herbes Nuggets végétariens Céréales gourmandes Fromage  Fruit de saison	Salade de haricots rouges Quiche au fromage Salade verte Fruit de saison	Férié	Salade de riz Filet de poisson au citron Haricots verts Mousse au chocolat