



Menus du restaurant scolaire de Maintenon

Du 02 au 20 mars 2026



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 mars	Saucisse de volaille Croq'fromage  Frites Fromage Corbeille de fruits	Salade de riz Œufs durs  Epinards béchamel Mousse au chocolat	Potage de légumes Rôti de veau Nuggets de blé Pâtes Yaourt	Carottes râpées vinaigrette Emincé de poulet aux épices Omelette Gratin de chou-fleur Moelleux au citron	Salade de riz et fromage Emincé de porc au paprika Quiche aux légumes Haricots verts sautés Corbeille de fruits
Semaine du 09 au 13 mars	Lundi – Repas végétarien Potage de légumes et fromage Pâtes à la bolognaise végétale Yaourt 	Mardi Pavé de poisson au basilic Navets glacés et pommes de terre Edam Compote de fruits	Mercredi Céleri vinaigrette Boulettes de bœuf Œufs durs béchamel Carottes à la crème Tarte aux fruits	Jeudi Repas à thème Carnaval gourmand 	Vendredi Taboulé Sauté de volaille Croque fromage Gratin de légumes Corbeille de fruits
Semaine du 16 au 20 mars	Lundi Friand au fromage Rôti de volaille aux herbes Nuggets de blé Haricots verts Corbeille de fruits 	Mardi Blanquette de volaille Blanquette de poisson Pâtes Mimolette Banane sauce chocolat	Mercredi Concombre à la bulgare Hachis Parmentier Parmentier végétarien Salade verte Duo de fruits frais 	Jeudi – Repas végétarien Salade de blé aux petits légumes et emmental Tajine végétarien aux carottes et raisins blonds et pois chiches Corbeille de fruits	Vendredi Salade coleslaw (carottes et chou blanc, mayonnaise) Filet de colin sauce hollandaise Riz Mousse au chocolat



Viandes françaises



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

 Produit issu de l'agriculture biologique

RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Plat de substitution

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



Carnaval gourmand

Jeudi 12 mars 2026

Salade en folie (salade verte,
tomates, œuf dur, fromage et maïs)

Brochette de poulet



Beignets à la romaine

Poêlée de légumes

Beignet



Menus du restaurant scolaire de Maintenon

Du 23 mars au 17 avril 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 23 au 27 mars	Betteraves et fromage  Steak haché sauce tomate Steak végétal Pâtes Corbeille de fruits	Carottes râpées vinaigrette Rôti de veau au jus Nuggets végétariens Frites Corbeille de fruits	Emincé de bœuf aux épices Boulettes végétales Petits pois Emmental Compote de fruits	Salade verte et fromage Emincé de dinde au curry Quiche aux légumes Haricots beurre Moelleux au caramel	Céleri rémoulade Steak végétal sauce tomate Riz Fromage blanc à la confiture
Semaine du 30 mars au 03 avril	Salade de blé Rôti de bœuf Boulettes végétales Gratin de légumes Corbeille de fruits	Mardi – Repas végétarien Radis beurre Quiche au fromage Salade verte Compote de fruits	Concombre vinaigrette Emincé de volaille aux herbes Beignets à la romaine Pâtes Yaourt	Jeudi Repas à thème Pâques	Vendredi Salade de riz au fromage Dos de cabillaud au citron Carottes persillées Corbeille de fruits
Semaine du 06 au 10 avril	Lundi Férié	Mardi Taboulé Rôti de volaille Quiche au thon Brocolis Quatre-quarts	Mercredi Feuilleté au fromage Steak haché à la tomate Quiche à la tomate Haricots verts Corbeille de fruits	Jeudi – Repas végétarien Velouté Dubarry (chou-fleur) Omelette Pommes de terre vapeur Yaourt	Vendredi Filet de poisson au beurre blanc Riz Mimolette Corbeille de fruits
Semaine du 13 au 17 avril	Lundi Rillettes de thon Escalope de porc grillée Paupiette au saumon Purée de légumes Liégeois à la vanille	Mardi Salade de pâtes Pilons de poulet aux herbes Omelette aux herbes Poêlée de légumes Corbeille de fruits	Mercredi Salade de crudités Sauté de volaille à l'indienne Boulettes végétales Frites Entremets au chocolat	Jeudi Tarte au fromage Filet de lieu meunière Epinards à la crème Corbeille de fruits	Vendredi – Repas végétarien Dahl de lentilles corail, lait de coco et curry Semoule Edam Compote de fruits



Viandes françaises



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



Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution

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



Repas de Pâques

Jeudi 02 avril 2026

Salade verte, fromage, mimosa

Navarin d'agneau

Boulettes végétales

Poêlée printanière

Muffin au chocolat



Menus du restaurant scolaire de Mantenon

Du 20 avril au 1^{er} mai 2026



Semaine du 20 au 24 avril Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Concombre vinaigrette Boulettes de bœuf Boulettes végétales Petits pois Pomme	Chipolatas Nuggets de blé Pommes de terre sautées Saint Paulin Corbeille de fruits	Radis beurre Pâtes à la carbonara Gratin de pâtes au fromage Yaourt aromatisé	Rôti de volaille Epinards béchamel Fromage fondu Moelleux aux pommes	Carottes râpées et œuf dur Quiche au fromage Salade verte Fromage blanc au sucre
Semaine du 27 avril au 1 ^{er} mai	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade de blé et fromage Escalope de volaille Omelette Petits pois Corbeille de fruits	Chou rouge vinaigrette Emincé de porc aux épices Croque fromage Coquillettes Entremets	Concombre à la bulgare Steak haché Steak végétal Carottes sautées Tarte au chocolat	Parmentier de lentilles et carottes Salade verte Chèvre Corbeille de fruits	Férié



Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution

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