



# Menus du restaurant scolaire de Maintenon

Du 05 au 16 janvier 2026



	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 05 au 09 janvier</i>	Potage de légumes  Pâtes à la bolognaise de lentilles et fromage  Corbeille de fruits	Salade de riz  Cordon bleu Nuggets de blé  Duo de légumes  Yaourt aromatisé	Salade verte et fromage  Rôti de veau forestier Omelette aux champignons  Haricots verts  Moelleux au chocolat	Saucisse grillée Quiche au poisson  Brocolis persillés  Emmental  Galette des rois	Filet de colin sauce crevettes  Semoule  Emmental  Corbeille de fruits
<i>Semaine du 12 au 16 janvier</i>	Salade verte au maïs  Escalope de porc au curcuma Beignets à la romaine  Frites  Crème dessert au chocolat	Escalope de volaille à la crème Dahl de lentilles et carottes  Lentilles  Tomme blanche  Poire au caramel beurre salé	Pizza au fromage  Cabillaud au citron  Petits pois  Corbeille de fruits	Potage de légumes  Croissant au jambon et fromage Croissant au fromage  Salade verte et maïs  Corbeille de fruits	Salade de blé  Omelette  Carottes  Yaourt



Viandes françaises



Plat de substitution

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



# Menus du restaurant scolaire de Maintenon

Du 19 janvier au 13 février 2026



	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 19 au 23 janvier	Potage de légumes et fromage  Semoule parfumée aux légumes (maïs, petits pois et poivron)  Duo ananas-kiwi	Feuilleté au fromage  Rôti de porc au jus <b>Beignets à la romaine</b> Haricots verts Corbeille de fruits	Filet de merlu Dugléré  Chou-fleur béchamel  Edam  Flan pâtissier	Céréales gourmandes au thon  Steak haché sauce tomate <b>Steak végétal</b> Carottes Fromage blanc au sucre	Chou blanc au curry  Macaronis à la carbonara <b>Macaronis aux légumes</b>  Crème caramel
Semaine du 26 au 30 janvier	Lundi Potage Dubarry (chou-fleur)  Pizza jambon-fromage <b>Pizza au fromage</b>  Salade verte  Corbeille de fruits	Mardi – Repas végétarien Salade de betteraves et fromage  Spaghettis à la bolognaise de lentilles  Corbeille de fruits	Mercredi Salade de riz et fromage  Emincé de poulet aux herbes <b>Quiche aux légumes</b>  Haricots verts  Compote de fruits	Jeudi Repas à thème <b>Saveurs des montagnes</b>  Gouda Gâteau au chocolat	Vendredi Colin à la nantaise  Brocolis persillés  Gouda Gâteau au chocolat
Semaine du 02 au 06 février	Lundi Sausisse <b>Omelette au fromage</b>  Haricots beurre  Chèvre  <b>Crêpe au sucre</b>	Mardi – Repas végétarien Potage de légumes  Parmentier végétal et patate douce  Corbeille de fruits	Mercredi Salade de pâtes  Filet de dinde vallée d'Auge <b>Poisson pané</b> Petits pois  Yaourt	Jeudi Carottes râpées vinaigrette  Sauté de porc au curry <b>Nuggets de blé</b>  Pommes de terre sautées  Pot de crème spéculoos	Vendredi Taboulé libanais  Filet de poisson au beurre blanc  Gratin de légumes  Salade de fruits à la menthe
Semaine du 09 au 13 février	Lundi – Repas végétarien Tarte au fromage  Omelette Brocolis Corbeille de fruits	Mardi Velouté de légumes  Spaghettis à la bolognaise et fromage <b>Spaghettis au fromage</b> Salade verte Corbeille de fruits	Mercredi Pilons de poulet au romarin <b>Croq'fromage</b>  Pommes de terre sautées  Emmental  Petits suisses	Jeudi Repas à thème <b>Saveurs d'Asie</b>  Duo compote-fromage blanc	Vendredi Salade de crudités  Boulettes d'agneau aux épices <b>Boulettes végétales</b>  Semoule Duo compote-fromage blanc



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 Rochecorbon

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



# Saveurs des montagnes



Jeudi 29 janvier 2026



Soupe savoyarde  
(pommes de terre, poireaux, Beaufort)



\*\*\*

Tartiflette  
*Tartiflette végétarienne*  
Salade verte

\*\*\*

Gâteau savoyard





# *Saveurs d'Asie*

*Jeudi 12 février 2026*

## *Salade chinoise*

*(salade verte, chou chinois, carottes râpées  
et crevettes)*

*\*\*\**

## *Nems aux légumes*

*Riz*

*\*\*\**





## *Entremets framboises litchis*



# Menus du restaurant scolaire de Maintenon

Du 16 au 27 février 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
<b>Semaine du 16 au 20 février</b>  <b>Centre de loisirs</b>	<b>Velouté de légumes</b>  <b>Filet de poisson sauce Nantua</b>  <b>Pâtes et emmental râpé</b>  <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Salade de crudités</b>  <b>Gratin de légumes</b> <b>Gratin de légumes et fromage</b>  <b>au jambon</b>  <b>Beignet de Mardi gras</b>	<b>Rillettes</b> <b>Rillettes de poisson</b>  <b>Paupiette de veau aux champignons</b> <b>Omelette aux champignons</b>  <b>Gratin de chou-fleur</b>  <b>Flan pâtissier</b>	<b>Salade de riz et fromage</b>  <b>Duo de haricots verts et beurre</b>  <b>et lentilles</b>   <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Hachis Parmentier</b> <b>Parmentier végétarien</b>  <b>Salade verte</b>  <b>Saint Paulin</b>  <b>Petits suisses nature sucré</b>
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 23 au 27 février</b>  <b>Centre de loisirs</b>	<b>Carottes râpées et fromage</b>  <b>Dos de lieu à l'aneth</b>  <b>Riz</b>  <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Salade de crudités</b>  <b>Omelette</b>  <b>Petits pois</b>  <b>Yaourt</b>	<b>Salade de chou blanc et fromage</b>  <b>Pilons de poulet rôti au jus</b> <b>Gratin de pâtes au fromage</b>   <b>Pommes de terre</b>   <b>Compote de pommes</b>	<b>Céleri rave rémoulade</b>  <b>Quiche lorraine</b> <b>Quiche aux légumes</b>  <b>Salade verte</b>  <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Salade de pâtes à l'italienne</b> <b>Salade de pâtes et fromage</b>  <b>Bœuf bourguignon</b> <b>Boulettes végétales</b>   <b>Carottes Vichy</b>  <b>Fromage blanc à la framboise</b>



Viandes françaises



 **Produit issu de l'agriculture biologique**  
 La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

Plat de substitution

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



# Menus du restaurant scolaire de Mantenon

Du 02 au 20 mars 2026



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 mars	Saucisse de volaille <b>Croq'fromage</b> Frites Fromage Corbeille de fruits	Salade de riz Œufs durs Epinards béchamel Mousse au chocolat	Potage de légumes Rôti de veau <b>Nuggets de blé</b> Pâtes Petits suisses aromatisés	Carottes râpées vinaigrette Emincé de poulet aux épices <b>Omelette</b> Gratin de chou-fleur Moelleux au citron	Salade de riz et fromage Emincé de porc au paprika <b>Quiche aux légumes</b> 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 Compote de fruits	Mardi Pavé de poisson au basilic Navets glacés et pommes de terre Edam Yaourt	Mercredi Céleri vinaigrette Boulettes de bœuf <b>Œufs durs béchamel</b> Carottes à la crème Tarte aux fruits	Jeudi Repas à thème <b>Carnaval gourmand</b>	Vendredi Taboulé Sauté de volaille <b>Croque fromage</b> Gratin de légumes Corbeille de fruits
Semaine du 16 au 20 mars	Lundi Friand au fromage Rôti de volaille aux herbes <b>Nuggets de blé</b> Haricots verts Corbeille de fruits	Mardi Blanquette de volaille <b>Blanquette de poisson</b> Pâtes Mimolette Banane sauce chocolat	Mercredi Concombre à la bulgare Hachis Parmentier <b>Parmentier végétarien</b> 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

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 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	<b>Betteraves et fromage</b>  <b>Steak haché sauce tomate</b> <b>Steak végétal</b> <b>Pâtes</b> <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> <b>Rôti de veau au jus</b> <b>Nuggets végétariens</b> <b>Frites</b> <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Emincé de bœuf aux épices</b> <b>Boulettes végétales</b> <b>Petits pois</b> <b>Emmental</b> <b>Compote de fruits</b>	<b>Salade verte et fromage</b> <b>Emincé de dinde au curry</b> <b>Quiche aux légumes</b> <b>Haricots beurre</b> <b>Moelleux au caramel</b>	<b>Céleri rémoulade</b> <b>Steak végétal sauce tomate</b> <b>Riz</b> <b>Fromage blanc à la confiture</b>
Semaine du 30 mars au 03 avril	<b>Salade de blé</b> <b>Rôti de bœuf</b> <b>Boulettes végétales</b> <b>Gratin de légumes</b> <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Radis beurre</b> <b>Quiche au fromage</b> <b>Salade verte</b> <b>Compote de fruits</b>	<b>Concombre vinaigrette</b> <b>Emincé de volaille aux herbes</b> <b>Beignets à la romaine</b> <b>Pâtes</b> <b>Yaourt</b>	<b>Repas à thème</b> <b>Pâques</b>	<b>Salade de riz au fromage</b> <b>Dos de cabillaud au citron</b> <b>Carottes persillées</b> <b>Corbeille de fruits</b>
Semaine du 06 au 10 avril	<b>Férié</b>	<b>Taboulé</b> <b>Rôti de volaille</b> <b>Quiche au thon</b> <b>Brocolis</b> <b>Quatre-quarts</b>	<b>Feuilleté au fromage</b> <b>Steak haché à la tomate</b> <b>Quiche à la tomate</b> <b>Haricots verts</b> <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Velouté Dubarry (chou-fleur)</b> <b>Omelette</b> <b>Pommes de terre vapeur</b> <b>Yaourt</b>	<b>Filet de poisson au beurre blanc</b> <b>Riz</b> <b>Mimolette</b> <b>Corbeille de fruits</b>
Semaine du 13 au 17 avril	<b>Rillettes de thon</b> <b>Escalope de porc grillée</b> <b>Paupiette au saumon</b> <b>Purée de légumes</b> <b>Liégeois à la vanille</b>	<b>Salade de pâtes</b> <b>Pilons de poulet aux herbes</b> <b>Omelette aux herbes</b> <b>Poêlée de légumes</b> <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Salade de crudités</b> <b>Sauté de volaille à l'indienne</b> <b>Boulettes végétales</b> <b>Frites</b> <b>Entremets au chocolat</b>	<b>Tarte au fromage</b> <b>Filet de lieu meunière</b> <b>Epinards à la crème</b> <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Dahl de lentilles corail, lait de coco et curry</b> <b>Semoule</b> <b>Edam</b> <b>Compote de fruits</b>



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<sup>er</sup> mai 2026



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



Produit issu de l'agriculture biologique

Plat de substitution

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

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