



Menus du restaurant scolaire de Maintenon

Du 05 au 16 janvier 2026



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



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



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



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



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



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



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 Maintenon

Du 20 avril au 1^{er} mai 2026



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



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

Plat de substitution