










Menus du restaurant scolaire de Maintenon

Du 05 au 30 mai 2025



	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 05 au 09 mai	<p>Carottes râpées et œuf dur</p> <p>Crumble de céréales gourmandes et tomates</p> <p>Petits suisses</p> 	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf aux épices</p> <p>Nuggets végétariens</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Liégeois</p> 	<p>Rillettes de poulet</p> <p>Crudités</p> <p>Gratiné de poisson à la provençale</p> <p>Carottes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Férié</p>	<p>Salade composée</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Boulettes végétales</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Fruit de saison</p>
Semaine du 12 au 16 mai	<p>Lundi</p> <p>Emincé de volaille aux épices</p> <p>Boulettes végétales</p> <p>Pâtes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Mardi – Repas végétarien</p> <p>Salade de riz</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Mercredi</p> <p>Rôti de volaille</p> <p>Œufs au plat</p> <p>Gratin de brocolis et pommes de terre</p> <p>Fromage</p> <p>Fraises au sucre</p>	<p>Jeudi</p> <p>Repas à thème</p> <p>Cuisine de rue</p> 	<p>Vendredi</p> <p>Saucisson sec</p> <p>Crudités</p> <p>Dos de lieu au curry</p> <p>Haricots verts</p> <p>Liégeois</p>
Semaine du 19 au 23 mai	<p>Lundi</p> <p>Estouffade de bœuf</p> <p>Nuggets végétariens</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Mardi</p> <p>Emincé de volaille à la crème</p> <p>Quiche à la tomate</p> <p>Blé</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Mercredi</p> <p>Chou blanc vinaigrette</p> <p>Croque-monsieur</p> <p>Croque-monsieur au fromage</p> <p>Salade composée</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Jeudi</p> <p>Betteraves au fromage</p> <p>Dos de cabillaud au beurre blanc</p> <p>Riz</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Vendredi – Repas végétarien</p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Fallafels à la tomate</p> <p>Chou-fleur béchamel</p> <p>Moelleux au chocolat</p>
Semaine du 26 au 30 mai	<p>Lundi</p> <p>Friand au fromage</p> <p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Nuggets végétariens</p> <p>Légumes du jour</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mardi</p> <p>Pilons de poulet rôti aux herbes</p> <p>Fallafels de pois chiches</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Mercredi – Repas végétarien</p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc et confiture</p>	<p>Jeudi</p> <p>Férié</p>	<p>Vendredi</p> <p>Fermé</p>



Viandes françaises



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 Internauts - 37210 Rochecorbon
Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Restaurant scolaire de Maintenon

Cuisine de rue

Jeudi 15 mai 2025

Salade de betteraves au chèvre

Burger au poulet pané

Burger végétarien

Salade verte





Brownies



Menus du restaurant scolaire de Maintenon

Du 02 au 27 juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 02 au 06 juin	Salade de tomates à la féta Jambon Croqu'fromage Pommes de terre sautées Compote de fruits	Filet de colin Dugléré Haricots verts Fromage Gâteau au chocolat	Salade de riz niçoise Bœuf à la lyonnaise Boulettes végétales Gratin de légumes Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Tarte au fromage Salade verte Fromage blanc au coulis de fruits 	Carottes râpées et dés de fromage Rôti de porc aux herbes de Provence Steak végétal Riz Fruit de saison
Semaine du 09 au 13 juin	Férié 	Concombre à la crème Pâtes à la bolognaise à la bolognaise végétale Entremets au caramel (lait BIO)	Melon Œufs à la florentine Chou-fleur béchamel Gâteau au yaourt	Radis beurre Hamburger Hamburger végétarien Frites maison Prunes	Pizza du Chef Pizza au fromage Longe de porc à la sauge Omelette au fromage Gratin de courgettes et pommes de terre Fruit de saison
Semaine du 16 au 20 juin	Salade verte et fromage Escalope de volaille à la crème Colin à l'aneth Céréales gourmandes Yaourt sucré	Salade de blé Croque-Monsieur au fromage Salade verte Fruit de saison 	Pastèque Emincé de porc à la texane Steak végétarien Ratatouille Flan pâtissier	Repas à thème Du champ à l'assiette, Consommons local !	Poisson sauce basilic Riz Fromage Fruit de saison
Semaine du 23 au 27 juin	Rillettes de poisson Spaghettis à la carbonara et fromage râpé Spaghettis aux petits légumes Fruit de saison	Melon Sauté de poulet au paprika Nuggets végétariens Pommes de terre vapeur Liégeois au chocolat	Quiche au fromage Emincé de bœuf au paprika Boulettes végétales Haricots verts Compote de fruits	Carottes râpées vinaigrette Omelette au fromage Courgettes sautées Moelleux au caramel 	Dos de cabillaud sauce crevettes Semoule Fromage Fruit de saison



Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture biologique

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

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



Restaurant scolaire de Maintenon

Du champ à l'assiette, consommons local !

Jeudi 19 juin 2025

Salade de tomates locales

Poulet rôti 

Omelette

Pommes de terre au four

Fromage blanc et fraises
















Restauval



Menus du restaurant scolaire de Maintenon

Du 30 juin au 25 juillet 2025



	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 juin au 04 juillet	<p>Salade verte et croûtons</p> <p>Gratin de pâtes à la tomate et emmental râpé</p> <p>Pêche</p> 	<p>Escalope de saumon à l'aneth</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Radis beurre</p> <p>Escalope de porc à la moutarde</p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Moelleux aux abricots</p> 	<p>Salade de pâtes et dés de fromage</p> <p>Roti de dinde</p> <p>Nuggets végétariens</p> <p>Ratatouille</p> <p>Abricots</p> 	<p>Melon</p> <p>Steak haché</p> <p>Boulettes végétariennes</p> <p>Frites</p> <p>Glace</p> 
Semaine du 07 au 11 juillet Centre de loisirs	<p>Pastèque</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Nuggets végétariens</p> <p>Pâtes</p> <p>Duo compote-fromage blanc</p> 	<p>Concombre à la crème</p> <p>Quiche provençale</p> <p>Salade verte</p> <p>Glace</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Dos de colin aux épices</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Marbré</p>	<p>Chipolatas</p> <p>Saucisses végétariennes</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Salade de pâtes</p> <p>Pizza du Chef</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Fruit de saison</p>
Semaine du 14 au 18 juillet Centre de loisirs	<p>Férié</p> 	<p>Salade de pommes de terre et dés de fromage</p> <p>Escalope de volaille milanaise</p> <p>Croqu'fromage</p> <p>Piperade</p> <p>Nectarine</p> 	<p>Salade de blé</p> <p>Emincé de veau</p> <p>Boulettes végétales</p> <p>Flan de légumes</p> <p>Salade de fruits frais</p> 	<p>Melon</p> <p>Omelette</p> <p>Duo de haricots</p> <p>Entremets au caramel</p> 	<p>Quiche lorraine</p> <p>Quiche au fromage</p> <p>Volaille à l'aigre douce</p> <p>Colin sauce au citron</p> <p>Carottes sautées</p> <p>Milkshake</p> 
Semaine du 21 au 25 juillet Centre de loisirs	<p>Salade de crudités</p> <p>Gratin de pâtes au jambon blanc</p> <p>Gratin de pâtes sauce tomate</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Salade de concombre et féta</p> <p>Emincé de bœuf à la tomate</p> <p>Steak végétal</p> <p>Petits pois</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Pastèque</p> <p>Couscous végétarien (pois chiches et légumes)</p> <p>Semoule et ses légumes</p> <p>Crème à la vanille</p> 	<p>Repas à thème</p> <p>Safari culinaire</p> 	<p>Paupiette de veau</p> <p>Omelette</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte au chocolat</p>



Restaurant scolaire de Maintenon



Fin d'année scolaire
Vendredi 04 juillet 2025



Melon

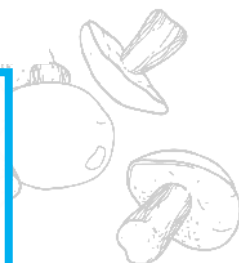
Steak haché



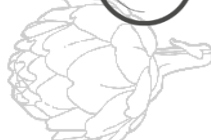
Steak végétarien

Frites

Glace



Restauval





Restaurant scolaire de Maintenon

Safari culinaire

Jeudi 24 juillet 2025

Salade de tomates à la fêta

Poulet yassa 

Boulettes végétariennes

Riz

Mousse à la mangue



Menus du restaurant scolaire de Maintenon

Du 28 juillet au 22 août 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 28 juillet au 1^{er} août Centre de loisirs	Œuf mimosa Rôti de bœuf au jus Boulettes végétales Petits pois Petits suisses aromatisés	Dos de cabillaud au beurre blanc Blé Fromage Fruit de saison	Taboulé Sauté de dinde aux épices Nuggets végétariens Flan de légumes Compote de fruits	Salade de pois chiches Lasagnes végétariennes Salade verte Dés de pommes au four au caramel	Emincé de dinde à l'orientale Riz cantonais végétarien Tomates provençales et riz Fromage Moelleux au chocolat
Semaine du 04 au 08 août Centre de loisirs	Rôti de bœuf Boulettes végétales Pâtes Fromage Fruit de saison	Salade coleslaw * Chipolatas Saucisses végétariennes Frites Entremets	Salade mexicaine * Rôti de porc Orloff Omelette au fromage Haricots verts Glace	Salade de riz au thon Sauté de veau au curry Steak végétarien Gratin de légumes Fruit de saison	Concombre vinaigrette Quiche au fromage Salade verte Compote de pommes
Semaine du 11 au 15 août Centre de loisirs	Salade de crudités Croque-monsieur Croque-monsieur au fromage Salade verte Glace	Dos de colin meunière Semoule Fromage Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Omelette au fromage Ratatouille Moelleux au citron	Concombre vinaigrette Bœuf aux épices Nuggets végétariens Carottes Flan pâtissier	Férié
Semaine du 18 au 22 août Centre de loisirs	Rillettes Crudités Cœur de merlu sauce citron Pâtes au fromage Pomme	Salade de pommes de terre au thon Rôti de porc à la moutarde Galette de haricots rouges Flan de courgettes Fruit de saison	Céleri rémoulade Chili sin carne Riz Milkshake	Repas à thème Safari culinaire	Salade verte et noix Chipolatas Saucisses végétariennes Frites Compote de fruits

* Salade mexicaine : haricots rouges, maïs, tomates

* Salade coleslaw : carottes et chou blanc râpés, mayonnaise



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





Restaurant scolaire de Maintenon

Safari culinaire

Jeudi 21 août 2025






Salade de carottes à l'orange

Tajine de poulet 

Tajine de pois chiches et légumes

Semoule

Crème à la noix de coco

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 25 au 30 août</i>	Escalope de volaille à la crème  Nuggets végétariens	Salade de pommes de terre	Melon	Quiche au fromage	Salade de pâtes et dés de fromage
	Semoule	Omelette	Filet de lieu sauce hollandaise	Sauté de porc au romarin  Fallafels de pois chiches au romarin	Steak haché sauce tomate  Steak de soja
	Fromage	Carottes à la crème	Gratin de pâtes	Gratin de courgettes	Brocolis
	Fruit de saison	Yaourt	Moelleux au chocolat	Fruit de saison 	Pomme 



Viandes françaises



Label rouge



A.O.P.



Haute valeur environnementale



Poisson issu de la pêche durable

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

Plat de substitution



Produit issu de l'agriculture biologique

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