














# Menus du restaurant scolaire de Maintenon

Du 04 au 29 mai 2026



	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 04 au 08 mai</b>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Crumble de céréales gourmandes et tomates</p> <p>Yaourt</p> 	<p>Œufs mimosa</p> <p>Boulettes de bœuf aux épices</p> <p>Nuggets végétariens</p> <p>Pommes de terres sautés</p> <p>Liégeois</p> 	<p>Rillettes de poulet</p> <p>Crudités</p> <p>Filet de poisson à la provençale</p> <p>Carottes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Sauté de volaille</p> <p>Boulettes végétales</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Fruit de saison</p> 	Férié
<b>Semaine du 11 au 15 mai</b>	<p>Sauté de porc</p> <p>Boulettes végétales</p> <p>Pâtes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>  	<p>Salade de riz</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Haricots verts</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Steak haché</p> <p>Œufs au plat</p> <p>Gratin de brocolis et pommes de terre</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p> 	Férié	Fermé
<b>Semaine du 18 au 22 mai</b>	<p>Poisson meunière</p> <p>Nuggets végétariens</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Emincé de volaille à la crème</p> <p>Quiche à la tomate</p> <p>Pâtes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>  	<p>Chou blanc vinaigrette</p> <p>Croque-monsieur</p> <p>Croque-monsieur au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Hachi Parmentier</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc et confiture</p> 	<p>Concombre à la bulgare</p> <p>Boulettes tomate/soja</p> <p>Chou-fleur béchamel</p> <p>Moelleux au chocolat</p>
<b>Semaine du 25 au 29 mai</b>	<p>Lundi</p> <p>Férié</p>	<p>Mardi</p> <p>Pilons de poulet rôti aux herbes</p> <p>Galette de pois chiches</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>  	<p>Mercredi – Repas végétarien</p> <p>Carottes râpées au citron</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Jeudi</p> <p>Repas à thème</p> <p>Journée de l'Europe</p> <p>Escale en Espagne</p>	<p>Vendredi</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Crudités</p> <p>Fish and chips (frites)</p> <p>Liégeois</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 Internautes - 37210 Rochecorbon  
Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



*Journée de l'Europe : Escale en Espagne*  
*Jeudi 28 mai 2026*

*Gaspacho*

\*\*\*

*Paella au poulet*  
*Paella aux légumes*

\*\*\*

*Crème catalane*

Restauval



# Menus du restaurant scolaire de Maintenon

Du 1<sup>er</sup> au 26 juin 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
<b>Semaine du 1<sup>er</sup> au 05 juin</b>	Salade de tomates à la féta Jambon grillé Croqu'fromage Pommes de terre sautées Compote de fruits	Filet de poisson Haricots verts Fromage Gâteau au chocolat	Taboulé Boulettes de bœuf Boulettes végétales Pôlée de légumes Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Tarte au fromage Salade verte Fruit de saison	Salade de crudités Sauté de volaille Steak végétal Riz Fromage blanc au coulis de fruits
<b>Semaine du 08 au 12 juin</b>	Friand au fromage Pilon de poulet rôti Nuggets végétariens Duo de haricots Fruit de saison	Concombre à la crème Pâtes à la bolognaise à la bolognaise végétale Entremets (lait BIO)	Melon Œufs à la florentine Chou-fleur béchamel Gâteau au yaourt	Radis beurre Steak haché Haché végétarien Purée de pommes de terre Compote de fruits	Pizza du Chef Pizza au fromage Sauté de porc Omelette au fromage Gratin de courgettes et pommes de terre Fruit de saison
<b>Semaine du 15 au 19 juin</b>	Betteraves vinaigrette Escalope de volaille à la crème Colin à l'aneth Céréales gourmandes Yaourt sucré	Salade tomates Dahl lentilles corail coco curry Riz Fruit de saison	Pastèque Emincé de porc à la texane Steak végétarien Ratatouille Flan pâtissier	Repas à thème Coupe du monde Cap sur l' Amérique du Nord	Filet de poisson Purée de brocolis Fromage Fruit de saison
<b>Semaine du 22 au 26 juin</b>	Terrines 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 Boulettes de bœuf Boulettes végétales Haricots verts Compote de fruits	Carottes râpées vinaigrette Omelette aux pommes de terre Salade verte Moelleux au caramel	Poisson meunière Carottes persillées Fromage Fruit de saison



Viandes françaises



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

Produit issu de l'agriculture biologique

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



**Coupe du monde  
Cap sur l'Amérique du Nord**

**Jeudi 18 juin 2026**

**Salade coleslaw**

\*\*\*

**Cheeseburger  
Nuggets blé**

**Frites**

\*\*\*

**Cookies**














**Restauval**



# Menus du restaurant scolaire de Maintenon

Du 29 juin au 24 juillet 2026



	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 29 juin au 03 juillet</b>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Pâte à la bolognaise de lentilles et emmental râpé</p> <p>Yaourt </p>	<p>Parmentier de poisson</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Sauté 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 riz et dés de fromage</p> <p>Cordon bleu </p> <p>Nuggets végétariens</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Burger </p> <p>Steak végétarien</p> <p>Frites</p> <p>Glace</p>
<b>Semaine du 06 au 10 juillet Centre de loisirs</b>	<p>Lundi</p> <p>Taboulé</p> <p>Pizza du Chef</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mardi – Repas végétarien</p> <p>Concombre à la bulgare</p> <p>Quiche provençale</p> <p>Salade verte</p> <p>Glace</p>	<p>Mercredi</p> <p>Salade de haricots verts</p> <p>Filet de poisson</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Marbré</p>	<p>Jeudi</p> <p>Chipolatas</p> <p>Saucisses végétariennes</p> <p>Purée de légumes </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Vendredi</p> <p>Pastèque</p> <p>Steak haché </p> <p>Nuggets végétariens</p> <p>Pâtes</p> <p>Duo compote-fromage blanc</p>
<b>Semaine du 13 au 17 juillet Centre de loisirs</b>	<p>Lundi</p> <p>Radis beurre</p> <p>Escalope de volaille milanaise </p> <p>Croqu'fromage</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mardi</p> <p>Féried </p>	<p>Mercredi</p> <p>Melon</p> <p>Jambon grillé </p> <p>Boulettes végétales</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt</p>	<p>Jeudi – Repas végétarien</p> <p>Salade de blé </p> <p>Omelette</p> <p>Duo de haricots</p> <p>Entremets</p>	<p>Vendredi</p> <p>Quiche lorraine</p> <p>Quiche au fromage</p> <p>Boulettes de boeuf </p> <p>Colin sauce au citron</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Salade de fruits</p>
<b>Semaine du 20 au 24 juillet Centre de loisirs</b>	<p>Lundi</p> <p>Salade de crudités</p> <p>Gratin de pâtes au jambon blanc</p> <p>Gratin de pâtes sauce tomate</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Mardi</p> <p>Salade de concombre et féta</p> <p>Rôti de bœuf à la tomate </p> <p>Steak végétal</p> <p>Petits pois</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mercredi – Repas végétarien</p> <p>Pastèque</p> <p>Couscous végétarien (pois chiches et légumes) </p> <p>Semoule et ses légumes</p> <p>Milkshake</p>	<p>Jeudi</p> <p>Repas à thème</p> <p>Animation du Chef</p> <p>Vos recettes qui rassemblent</p>	<p>Vendredi</p> <p>Paupiette de volaille</p> <p>Omelette</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte au chocolat</p>



# Menus du restaurant scolaire de Maintenon

Du 27 juillet au 21 août 2026



Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
<b>Semaine du 27 au 31 juillet</b> Centre de loisirs	Œuf mimosa Lasagnes <b>Lasagnes végétariennes</b> Salade verte Petits suisses aromatisés	Filet de poisson Blé Fromage Fruit de saison	Taboulé Sauté de dinde aux épices <b>Nuggets végétariens</b> Flan de légumes Compote de fruits	Salade de tomates Tarte aux légumes de saison Salade verte Dés de pommes au four au caramel	Jambon grillé <b>Riz cantonais végétarien</b> Tomates provençales et riz Fromage Moelleux au chocolat
<b>Semaine du 03 au 07 août</b> Centre de loisirs	Hachi parmentier <b>Hachi végétarien</b> Salade verte Fromage Fruit de saison	Salade coleslaw Chipolatas <b>Saucisses végétariennes</b> Frites Entremets	Salade de pommes de terre Cordon bleu <b>Omelette au fromage</b> Haricots verts Glace	Salade de riz Rôti de volaille <b>Steak végétarien</b> Gratin de légumes Fruit de saison	Concombre vinaigrette Quiche au fromage Salade verte Compote de fruits
<b>Semaine du 10 au 14 août</b> Centre de loisirs	Salade de crudités Croque-monsieur <b>Croque-monsieur au fromage</b> Salade verte Glace	Poisson meunière Flageolets Fromage Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Omelette aux pommes de terre Ratatouille Moelleux au citron	Tomates vinaigrette Boulettes de bœuf <b>Boulettes végétales</b> Carottes Liégeois	Concombre à la bulgare Nuggets <b>Nuggets végétariens</b> Petits pois Fruit de saison
<b>Semaine du 17 au 21 août</b> Centre de loisirs	Rillettes <b>Crudités</b> Filet de poisson Riz Compote de fruits	Salade de pommes de terre Sauté de porc à la moutarde <b>Galette de haricots rouges</b> Flan de courgettes Fruit de saison	Céleri rémoulade Gratin de pâtes Aux fromages Crème dessert	<b>Repas à thème</b> <b>Animation du Chef</b>	Radis beurre Cordon bleu <b>Omelette au fromage</b> Gratin de légumes Yaourt








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



Viandes françaises

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 24 au 29 août</i>	Escalope de volaille à la crème  Nuggets végétariens	Salade de blé	Melon	Friand au fromage	Salade de pâtes
	Pommes de terre sautées	Omelette	Filet de poisson	Sauté de porc  Fallafels de pois chiches	Paupiette de veau Steak de soja 
	Fromage	Carottes persillées	Duo de légumes	Flan de courgettes	Purée de Brocolis 
	Fruit de saison	Yaourt	Moelleux au chocolat	Fruit de saison	Compote de fruits 



Viandes françaises

 Produit issu de l'agriculture biologique

RESTAVAL - 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