

Semaine du 31 août au 04 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Carottes râpées	Betteraves vinaigrette et fromage	Saucisson à l'ail Crudités	Concombre à la bulgare	Tomates et fêta
	Cordon bleu	Steak haché de bœuf Boulettes végétales	Gratiné de colin au basilic	Riz cantonais végétarien	Spaghettis
	Haricots verts	Frites	Chou-fleur béchamel	(riz, petits pois, omelette)	à la bolognaise à la bolognaise de lentilles
	Fruit de saison	Glace	Liégeois vanille	Fromage blanc à la confiture	Fruit de saison
Semaine du 07 au 11 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Boulettes de bœuf Boulettes végétales	Salade de pommes de terre	Salade de riz et fromage	Concombre à la crème	Salade verte mimosa
	Céréales gourmandes	Jambon grillé Croqu'fromage	Rôti de bœuf aux herbes Œufs au plat	Filet de volaille aux champignons Tarte à la tomate	Gratin de pâtes au fromage
	Fromage	Poêlée de légumes	Haricots verts persillés	Gratin de légumes	Compote de fruits
	Fruit de saison	Petits suisses aromatisés	Fruit de saison	Moelleux aux fruits	
Semaine du 14 au 18 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Melon	Tomates et mimolette	Sauté de porc aux olives Quiche aux légumes	Repas à thème Rentrée vitaminée	Radis beurre
	Filet de poisson à la provençale	Emincé de poulet Omelette	Gratin de potiron		Quiche lorraine Quiche au fromage
	Petits pois	Semoule	Fromage		Salade verte
	Yaourt nature sucré	Compote de fruits	Banane sauce chocolat		Fruit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.

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

Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restauval.



Rentrée vitaminée

Jeudi 17 septembre 2026

Duo melon/pastèque

Paella aux légumes

Milkshake
vanille framboise



	<i>Lundi– Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 21 au 25 septembre</i>	Pastèque Risotto aux légumes Yaourt aromatisé	Salade de pâtes Mijoté de poisson aux fruits de mer Gratin de légumes Fruit de saison	Salade de tomates et fromage Hachis Parmentier Parmentier végétal Salade verte Pomme	Sardines au beurre Galette bretonne (jambon-fromage) Galette œuf et fromage Salade verte et endives Salade de fruits frais	Emincé de dinde au paprika Nuggets végétarines Poêlée automnale Fromage Moelleux au chocolat
<i>Semaine du 28 septembre au 02 octobre</i>	<i>Lundi</i> Emincé de volaille à la crème Boulettes végétales Gratin de chou-fleur Fromage Fruit de saison	<i>Mardi</i> Salade verte et maïs Filet de poisson sauce basilic Purée de légumes Quatre-quarts	<i>Mercredi</i> Concombre vinaigrette Pilons de poulet aux épices douces Croqu'fromage Coquillettes Fromage blanc à la confiture	<i>Jeudi– Repas végétarien</i> Salade verte et fromage Omelette Petits pois Compote de fruits	<i>Vendredi</i> Carottes râpées vinaigrette Sauté de porc Steak végétal Coquillettes Yaourt
<i>Semaine du 05 au 09 octobre</i>	<i>Lundi</i> Tomate et fêta Sauté de volaille Boulettes végétales Haricots blancs Compote de fruits	<i>Mardi– Repas végétarien</i> Concombre vinaigrette Parmentier de lentilles et carottes Salade verte Crème dessert	<i>Mercredi</i> Betteraves vinaigrette Kebab Kebab végétarien aux légumes Frites Fruit de saison	<i>Jeudi</i> Saucisse de volaille Galette végétale Petits pois Tomme Cookies	<i>Vendredi</i> Taboulé Poisson meunière Carottes vichy Fruit de saison
<i>Semaine des saveurs : Les couleurs dans l'assiette</i>					
<i>Semaine du 12 au 16 octobre</i>	<i>Lundi</i> Soupe de potimarron aux épices Escalope de dinde à la crème Omelette au fromage Haricots verts sautés Fruit de saison	<i>Mardi– Repas végétarien</i> Betteraves vinaigrette Curry de potiron, pois chiches Riz Fruit de saison	<i>Mercredi</i> Rôti porc au jus Steak végétal Petits pois carottes Fromage Fromage blanc et coulis de fruits rouges	<i>Jeudi</i> Salade verte au jambon Salade verte au fromage Colin d'Alaska sauce citron Gratin de légumes Mousse au chocolat	<i>Vendredi</i> Carottes et butternut râpés en salade à l'orange Pilons aux herbes Nuggets végétariens Pâtes Yaourt



Produit issu de l'agriculture biologique

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.

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

Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restauval.

Semaine du 19 au 23 octobre Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Filet de dinde chasseur Colin à l'aneth	Salade de crudités	Salade de blé	Feuilleté au fromage	Carottes râpées vinaigrette et edam
	Gratin dauphinois	Croque-monsieur Croque au fromage	Filet de merlu au paprika	Parmentier végétal	Steak haché Steak végétal
	Fromage	Salade verte	Chou-fleur béchamel	Salade verte	Pâtes
	Salade de fruits frais	Glace	Entremets au chocolat	Fruit de saison	Compote de fruits
Semaine du 26 au 30 octobre Centre de loisirs	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de riz	Betteraves vinaigrette	Poisson meunière	Velouté de légumes	Steak haché
	Escalope de volaille sauce forestière Nuggets végétariens	Omelette au fromage	Haricots verts	Rôti de veau	Brocolis et pommes de terre
	Carottes persillées	Frites	Fromage	Gratin de pâtes	Fromage
	Petits suisses aromatisés	Raisin	Moelleux au chocolat	Fruit de saison	Salade de fruits frais



Produit issu de l'agriculture biologique

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.

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

Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restaival.

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

<i>Semaine du 02 au 06 novembre</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	Salade verte aux croûtons et edam Steak haché sauce tomate Steak végétal Coquillettes Fruit de saison	Salade de pâtes Boulettes de bœuf au paprika Boulettes végétales  Brocolis Flan au lait BIO	Poulet aux épices Nuggets végétariens Frites Fromage Pomme	Betteraves vinaigrette Pâtes sauce tomate et basilic et fromage râpé Mousse au chocolat	Potage de légumes Filet de poisson Epinards et pommes de terre Entremets
<i>Semaine du 09 au 13 novembre</i>	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Taboulé Quiche aux fromages Salade verte Fruit de saison	Saumon sauce hollandaise Petits pois Fromage Fromage blanc et son biscuit	Férié	Salade verte au fromage Escalope de dinde aux herbes Nuggets végétariens  Carottes sautées Banane	Céleri rémoulade Rôti de bœuf au jus Quiche au fromage Gratin de courgettes Moelleux aux fruits
<i>Semaine du 16 au 20 novembre</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	Rillettes Œuf mayonnaise Filet de poisson au citron Semoule Fruit de saison	Sauté de porc aux épices Omelette au fromage Haricots verts Fromage Moelleux aux poires	Salade de riz Emincé de dinde à la forestière Boulettes végétales Gratin de légumes  Yaourt aromatisé	Repas à thème Réduisons nos déchets	Carottes râpées mimosa Pâtes à la bolognaise Pâtes au fromage Compote de pommes



Produit issu de l'agriculture biologique

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.

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

Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restauval.



Semaine Européenne
Réduisons nos déchets !
Jeudi 19 novembre 2026

Potage anti-gaspi

Quiche au fromage
Salade verte

Pain perdu

Restauval

Semaine du 23 au 27 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi– Repas végétarien	Vendredi
	Potage Parmentier Paupiette de dinde grand-mère Paupiette de poisson Gratin de carottes Fruit de saison	Longe de porc rôtie et son jus d'herbes Boulettes végétales Céréales gourmandes Fromage Compote de fruits	Salade de crudités Blanquette de dinde Blanquette de poisson Riz Petits suisses	Batavia et croûtons Œufs durs béchamels Chou-fleur Flan pâtissier au chocolat	Saucisson sec Salade de crudités Filet de colin sauce tomate Gratin dauphinois Fruit de saison
Semaine du 30 novembre au 04 décembre	Lundi	Mardi– Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Côte de porc Galette végétarienne Gratin de brocolis Fromage Banane sauce chocolat	Salade verte et fêta Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule Fruit de saison	Rillettes Rillettes de poisson Filet de lieu sauce nantua Haricots verts Crème au chocolat	Velouté de légumes Pilon de poulet rôti Nuggets végétariens Epinards à la crème Gâteau au yaourt	Betteraves à l'emmental Steak haché Steak végétal Coquillettes Fruit de saison
Semaine du 07 au 11 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi– Repas végétarien
	Jambon grillé Friand au fromage Purée de légumes Fromage Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Boulettes de boeuf Boulettes végétales Céréales gourmandes Petits suisses aromatisés	Feuilleté au fromage Saucisse grillée Saucisses végétales Chou-fleur béchamel Salade de fruits frais	Potage de légumes Filet de filet sauce ciboulette Céleri et pommes de terre Moelleux au chocolat	Salade de crudités mimosa Gratin de pâtes au fromage Kiwi
Semaine du 14 au 18 décembre	Lundi	Mardi– Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage de légumes et fromage Sauté de porc à la tomate Nuggets végétariens Riz Corbeille de fruits	Crudités vinaigrette Œufs durs béchamel Haricots beurre Mousse au chocolat	Terrine de poisson Croque-monsieur Croque-fromage Salade verte Fruit de saison	Repas de Noël 	Pâtes à la bolognaise Pâtes au fromage Chèvre Compote de fruits



Produit issu de l'agriculture biologique

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.

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

Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restaival.

	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Semaine du 21 au 25 décembre Centre de loisirs	Salade de crudités Omelette Petits pois Moelleux aux pommes	Potage de légumes et fromage râpé Rôti de bœuf Riz cantonnais végétarien Riz Fruit de saison	Dos de colin sauce nantua Pommes de terre vapeur Fromage Orange	Céleri rémoulade Pâtes  à la bolognaise à la bolognaise végétarienne Yaourt aromatisé	Férié
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi- Repas végétarien</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Semaine du 28 décembre au 1 ^{er} janvier Centre de loisirs	Salade d'endives Rôti de porc aux épices Œufs durs béchamel Gratin de chou-fleur Moelleux au chocolat	Poulet rôti aux herbes Nuggets végétariens Céréales gourmandes Fromage  Fruit de saison	Salade de haricots rouges Quiche au fromage Salade verte Fruit de saison	Salade de riz Filet de poisson au citron Haricots verts Mousse au chocolat	Férié



Produit issu de l'agriculture biologique

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.

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

Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restauval.

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