

Semaine du 31 août au 04 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi- Repas végétarien	Vendredi
		Betteraves vinaigrette F		Céleri rémoulade mimosa F	Taboulé (semoule) F E
		Steak haché S		Risotto aux légumes F (riz, lentilles, courgettes, aubergines, oignons, crème, fromage)	Escalope de dinde sauce champignons F
		Frites S		Tomme blanche F	Petits pois S
		Saint Paulin F		Yaourt F	Cantal F
Semaine du 07 au 11 septembre	Lundi	Mardi - Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de blé F	Betteraves aux pommes F		Salade de crudités F	Salade de pâtes au surimi F E
	Sauté de volaille aux épices F	Gratin de pâtes à la tomate FE		Rôti de porc au jus F	Lieu à la crème d'épices F S
	Haricots verts persillés F	Pont l'Evêque F		Brocolis F	Epinards au beurre S
	Yaourt F	Fruit de saison F		Camembert F	Cantadou ail et fines herbes F
Semaine du 14 au 18 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
	Concombre à la menthe F	Feuilleté au fromage S		Rillettes de poisson F E	Tomates à l'échalote F
	Chipolatas F	Escalope de dinde à la normande F		Bœuf bourguignon F	Chili sin carne au riz F E (poivrons, tomates, haricots rouges, maïs)
	Frites F	Courgettes sautées F		Carottes braisées S	Saint Paulin F
	Camembert F	Tomme grise F		Brie F	Kiwi F
Semaine du 21 au 25 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Fromage blanc au miel FE	Banane F		Gâteau au chocolat F E	

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi- Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 21 au 25 septembre	Pâté de campagne F Lasagnes à la bolognaise   F S Salade verte F Petit moulé F Poire F	 Repas à thème Rentrée vitaminée 		Céleri rémoulade F Tajine de légumes et pois chiches  F S Semoule  E Brie F Salade de fruits frais F	Taboulé FE Emincé de porc aux champignons  F Carottes sautées F Mimolette F Pomme  F
Semaine du 28 septembre au 02 octobre	Salade de lentilles  EF Poulet rôti  F Chou-fleur  S Saint Paulin F Orange F	Mardi – Repas végétarien Feuilleté au fromage S Omelette campagnarde  F Salade verte F Yaourt F Fruit de saison F		Salade de crudités F Lieu noir au persil F Pâtes  E Bûchette de lait de chèvre F Entremets au chocolat FE	Tomates vinaigrette F Rôti de porc aux épices  F Blé  E Tomme blanche F Compote pomme-banane E
Semaine du 05 au 09 octobre	Salade strasbourgeoise (pommes de terre, tomates, emmental, cervelas) F Paupiette de veau F S Brocolis  S Camembert  F Banane F	Mardi- Repas végétarien Céleri au fromage blanc F Galette bretonne (fromage) F Salade verte F Pont l'Évêque  F Compote de fruits E		Salade de chèvre et croûtons F Cordon bleu F Carottes Vichy  F Emmental  F Tarte aux pommes F S	Velouté de poireaux F Poisson meunière S Blé au jus  E Edam F Pomme  F
Semaine des saveurs : Les couleurs dans l'assiette					
Semaine du 12 au 16 octobre	Carottes râpées aux abricots secs  F Parmentier fondant saumon S et patate douce F Mimolette F Clémentines F	Mardi Pâtes, œuf et curcuma  E F Emincé de volaille sauce curry  F Haricots beurre S Emmental F Moelleux à l'ananas F E		Jeudi Bortsch (soupe betteraves, chou rouge, carottes et pommes de terre) F Chili con carne  S F Riz  E Fromage F Fromage blanc F et coulis de fruits rouges FS	Vendredi- Repas végétarien Concombre à la menthe  F Lasagnes aux épinards E S et chapelure aux herbes F Fromage aux fines herbes F Kiwi  F



Rentrée vitaminée
Mardi 22 septembre 2026

Carottes râpées à l'orange

Filet de colin sauce citron
Haricots verts

Fromage blanc Pré Joly



Gâteau au chocolat

Semaine du 02 au 06 novembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Céleri vinaigrette FE	Repas à thème Réduction des déchets 		Salade de crudités F	Salade de pâtes FE
	Œufs brouillés campagnards  F			Hachis Parmentier FS	Poulet aux épices   F
	Salade verte F			Salade verte F	Brocolis S
	Emmental F			Tomme grise F	Brie F
	Riz au lait BIO de Verneuil  FE			Pomme  F	Banane F
Semaine du 09 au 13 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Crêpe au fromage S	Salade verte, croûtons, jambon de dinde  FE		Potage tomate alphabet EF	Salade italienne  FE pâtes, tomates, mozzarella, thon, basilic
	Emincé de volaille à l'indienne   F	Chipolatas F		Quiche épinards et fromage FS	Paupiette de veau S
	Haricots verts sautés  S	Purée de légumes F	Férié	Salade verte F	Epinards à la crème  S
	Fromage blanc  F	Bûchette de lait mélange F		Yaourt sucré F	Cantal F
	Clémentines F	Glace S		Fruit de saison F	Compote de fruits E

F : frais / S : surgelés / E : épicerie



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

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



Viandes françaises



Label rouge



A.O.P.



*Semaine européenne
Réduisons nos déchets !
Mardi 03 novembre 2026*

Potage de légumes

*Curry de légumes
et pois chiches*

Fromage

Crème Pré Joly



Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 16 au 20 novembre	Pizza au fromage S  Poulet au thym  F Petits pois  S Fromage F Orange F	Potage de lentilles F  Sauté de porc au miel et citron  F Purée de potiron E Camembert  F Pomme  FE		 Salade verte et croûtons  FS Lasagnes E aux légumes F Fromage F Yaourt aromatisé  F	Carottes au citron F Brandade de poisson FS Salade verte F Chèvre F Compote de fruits  E
Semaine du 23 au 27 novembre	Salade de riz E Rôti de dinde à la créole  F Haricots verts  S Yaourt  F Banane  F	Salade de crudités  F Jambon braisé F Purée de pommes de terre F Emmental  F Crème à la vanille  F		Salade d'endives aux noix FE Œufs durs béchamel F Chou-fleur  F Fromage fondu F Moelleux au chocolat F	Soupe à l'oignon F Filet de lieu beurre blanc FE Céréales gourmandes  E Saint Paulin F Fruit de saison F
Semaine du 30 novembre au 04 décembre	Velouté de légumes F  Cuisse de poulet grillé aux herbes  F Frites F Emmental  F Poire F	Salade de crudités F Curry de légumes et pois chiches FE Riz  E Cantal  F Compote pomme-cannelle E		Chou rouge vinaigrette  F Poisson meunière F Haricots verts  S Yaourt sucré F Tarte aux fruits FE	Betteraves vinaigrette  F Steak haché de veau S Gâteau d'épinards FS Pont l'Evêque  F Clémentines F
Semaine du 07 au 11 décembre	Salade de pommes de terre au thon  FE Escalope de volaille  F Trio de légumes S Bûchette de lait de mélange F Fromage blanc aux fruits rouges  FS	Quiche au fromage F Risotto aux légumes d'hiver FE Salade verte  F Mimolette F Fruit de saison F		 Chou blanc aux pommes F Sauté de porc  F Carottes vichy  F Brie F Gâteau au yaourt FE	Salade de crudités F Filet de poisson S Pâtes  E Fromage F Compote de fruits E



Menus du restaurant scolaire de Cheillé

Du 14 au 18 décembre 2026



Semaine du 14 au 18 décembre	Lundi 	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Rillettes F	Chou blanc râpé vinaigrette F		Repas de fin d'année 	Potage cultivateur F
	Sauté de dinde à la paysanne  F	Gratin de haricots blancs  E			Merlu sauce hollandaise S
	Brocolis  S	et carottes F			Epinards  S
	Fromage F	Yaourt F			Pont l'Evêque F
	Pomme  F	Fruit de saison F			Gâteau au yaourt F E

F : frais / S : surgelés / E : épicerie



Viandes françaises



Label rouge



A.O.P.



Produit issu de l'agriculture biologique
La viande de bœuf servie sur nos restaurants 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