



	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 05 au 09 janvier	Betteraves mimosa Dahl de lentilles Riz Fromage Compote de fruits au choix	Salade de pâtes Salade de pommes de terre Paupiette de veau sauce moutarde Haricots verts Petit suisse Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Lieu sauce tomate Semoule Gouda Fruit de saison	Salade verte aux croûtons Endives et jambon Sauté de bœuf à la texane Pommes noisettes Saint Nectaire Yaourt	Potage de légumes Emincé de volaille au curry Brocolis persillés Emmental Galette des rois à la frangipane Compote de fruits Marbré au chocolat
Goûter	Crème vanille Croissant	Liégeois au chocolat Baguette viennoise	Crème vanille Pain et fromage	Fruit de saison Biscuits nappés au chocolat	
	Lundi– Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 12 au 16 janvier	Salade de lentilles Gratin de coquillettes à la tomate Tomme Fruit de saison	Salade vaudoise* Pomelos au sucre roux Filet de colin au citron Carottes Vichy Emmental Entremets au lait	Potage de légumes Poulet à la tomate Purée de pommes de terre Pont l'Evêque Crème dessert au caramel	Macédoine de légumes Haricots verts vinaigrette Rougail saucisse Riz Fromage blanc Pomme Poire	Salade de pâtes Salade de blé Steak haché de veau sauce tomate Epinards Brie Duo banane-kiwi Duo d'agrumes
Goûter	Yaourt Beignet au chocolat	Fruit de saison Pain et pâte à tartiner	Pain et chocolat à croquer Fruit de saison	Crème au chocolat Galette St Michel	Compote de pommes Cake
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 19 au 23 janvier	Potage tomates vermicelle Pizza reine Salade verte Fromage Orange Poire	Carottes râpées vinaigrette Poulet rôti Frites Saint Paulin Poire au sirop	Salade de pâtes , mais et thon Steak haché Haricots verts Fromage Compote de pommes et biscuit	Taboulé (semoule BIO) Salade de riz Coco à la tomate Yaourt Fruit de saison	Feuilleté au fromage Feuilleté à la viande Sauté de volaille Chou-fleur Camembert Fromage blanc au coulis de fruits rouges ou exotiques
Goûter	Céréales au chocolat et lait Compote de fruits	Fruit de saison Donut's	Fruit de saison Pain et confiture	Yaourt aux fruits BN	Fruit de saison Baguette aux pépites chocolat
	Lundi	Mardi– Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 26 au 30 janvier	Blé au surimi Salade de lentilles Colin à la nantaise Brocolis Chèvre Fruit de saison	Potage de légumes Croque-monsieur au fromage Salade verte Yaourt Banane	Betteraves vinaigrette Blanquette de dinde Riz Tomme Compote de fruits	Carottes râpées vinaigrette Emincé de bœuf Haricots verts Mimolette Quatre-quarts	Repas à thème Saveurs des montagnes Brioche tranchée Fruit de saison
Goûter	Crème au chocolat Galette St Michel	Pain et confiture Crème vanille	Yaourt aux fruits Gâteau sec	Pain au chocolat Fruit de saison	

*Salade vaudoise : endives, jambon, mayonnaise



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge



Poisson frais

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



Saveurs des montagnes

Vendredi 30 janvier 2026

Rosette, cornichon

Croziflette
Salade verte

Cantal

Fromage blanc
au coulis de myrtilles



Restauval



Semaine du 02 au 06 février	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Céleri râpé rémoulade  Salade aux noix  Sauté de porc  Riz Coulommiers Crêpe au chocolat	Blé au thon  Salade de lentilles  Sauté de volaille  Duo de légumes Camembert  Yaourt aromatisé	Potage à la citrouille  Saucisse de Francfort Frites Fromage Fromage blanc 	Salade de riz  Salade de boulgour Tarte au fromage Salade verte Fromage blanc  Fruit de saison	Pomelos Carottes râpées aux agrumes  Coquillettes  à la carbonara Emmental Banane / Orange 
Goûter	Baguette viennoise aux pépites Fruit de saison	Céréales rice krispies et lait Fruit de saison	Beignet au chocolat Fruit de saison	Cake aux fruits Crème vanille	Mousse au chocolat Pain et confiture
Semaine du 09 au 13 février	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de crudités Salade verte aux croûtons Boulettes de bœuf Pommes de terre rissolées Emmental  Fruit de saison	Repas à thème Saveurs d'Asie 	Chou blanc à la bulgare  Filet de poisson sauce crevettes Semoule  Chèvre Yaourt aromatisé	Potage de légumes  Sauté de bœuf  Carottes persillées  Fromage Gâteau aux pommes	Salade de blé Riz niçois Cordon bleu Haricots verts  Mimolette Duo banane-kiwi Duo orange-pomelos
Goûters	Crème au chocolat Madeleine	Fruit de saison Pain et pâte à tartiner	Compote de pommes Cake au citron	Pain et miel Fruit de saison	Yaourt Gâteau
Semaine du 16 au 20 février Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Saucisson sec et beurre Brandade de poisson Salade verte  Saint Nectaire  Pomme 	Salade de crudités Blanquette de volaille  Petits pois  Fromage  Beignet au chocolat	Taboulé Steak haché sauce tomate  Lentilles Brie Fruit de saison 	Soupe de légumes  Paupiette de veau aux champignons  Chou-fleur persillé Camembert  Fromage blanc 	Œuf mimosa  Gratin de pâtes aux petits légumes Chèvre Compote de fruits 
Goûters	Compote de fruits Biscuits nappés à la fraise	Fruit de saison Pain et confiture	Crème vanille Pain et pâte à tartiner	Flan nappé au caramel Croissant	Fruit de saison Roulé au chocolat
Semaine du 23 au 27 février Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade de crudités  Tajine de poulet aux épices  Semoule  Gouda Compote de pommes Yaourt à boire Gâteau au yaourt 	Salade d'endives et croûtons Rôti de porc aux herbes  Flageolets Camembert Yaourt aux fruits Liégeois au chocolat Baguette viennoise	Rillettes de poisson Chili con carne  Riz  Fromage Duo de fruits Cake Flan au caramel	Tarte au fromage Omelette moelleuse aux pommes de terre  Duo de légumes Fromage blanc Fruit de saison Compote pomme-fraise Moelleux au chocolat	Carottes râpées au citron  Filet de colin pané Purée de brocolis Cantal  Tarte aux pommes Fruit de saison Pain et miel

* Salade coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise Choix des maternelles soulignées

 Viandes françaises

 Bleu blanc cœur

 I.G.P.

 AB

Produit issu de l'agriculture biologique

A.O.P.



Label rouge



Poisson frais

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

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



Saveurs d'Asie

Mardi 10 février 2026

Nem aux légumes

Curry de volaille
au lait de coco
Riz parfumé



Fromage fondu

Flan à la noix de coco

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 02 au 06 mars	Salade de pâtes orientale Salade de riz à l'italienne Bœuf bourguignon au vin Haricots verts Gouda Poire au caramel Banane sauce chocolat	Carottes râpées vinaigrette Salade Lapérouse (tomates, jambon, haricots verts, oignon) Rôti de porc Petits pois Saint Paulin Beignet au chocolat	Salade western (salade mêlée, tomates, poivron, maïs et persil) Poulet rôti au jus Chou-fleur Camembert Clafoutis aux poires	Potage de poireaux -pommes de terre Blésotto aux légumes et lentilles Fromage blanc Fruit de saison	Betteraves et endives aux noix Fricassée de poisson aux épices Boulgour Emmental Compote de pommes Dés de pommes au four
Goûter	Pain et chocolat à croquer Fruit de saison	Fruit de saison Yaourt aux fruits	Fruit de saison Pain et confiture	Compote de fruits Roulé au chocolat maison	Viennois au chocolat Donut's
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 09 au 13 mars	Pâté de campagne Saucisson à l'ail Chipolatas Lentilles Camembert Duo banane-ananas Duo pomme-kiwi	Repas à thème Carnaval gourmand	Velouté Dubarry (chou-fleur) Spaghettis à la carbonara Comté Fruit de saison	Taboulé (semoule BIO) Salade de blé aux petits légumes Filet de poisson frais Epinards Tomme Mousse au chocolat	Œuf mayonnaise Œuf sauce cocktail Pizza aux légumes Salade verte Cantal Fruit de saison
Goûters	Liégeois Gaufre	Marbré Fruit de saison	Compote pomme-banane Gâteau	Pain au chocolat Fruit de saison	Chocolat chaud Brioche et confiture
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 16 au 20 mars	Endives aux pommes Carottes râpées vinaigrette Cuisse de poulet grillé Semoule Camembert Compote de fruits	Chou blanc vinaigrette Betteraves vinaigrette Filet de poisson sauce hollandaise Purée de pommes de terre Fromage Crème dessert vanille / chocolat	Céleri rémoulade Emincé de volaille aux herbes Haricots verts Fromage Eclair au chocolat Beignet Fruit de saison	Potage de légumes Chili sin carne (poivrons, tomates et haricots rouges) Riz Yaourt Fruit de saison Céréales rice krispies et lait Fruit de saison	Feuilleté au fromage Feuilleté à la viande Bœuf mode Carottes Chèvre Yaourt aromatisé au choix Baguette viennoise aux pépites Fruit de saison
Goûters	Mousse au chocolat Pain et confiture d'abricot	Cake aux pommes Salade de fruits	Beignet Fruit de saison	Céréales rice krispies et lait Fruit de saison	Baguette viennoise aux pépites Fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 23 au 27 mars	Salade verte aux croûtons Salade orientale * tomates, germes de soja, chou blanc Pavé de poisson au basilic Pâtes Emmental Fruit au sirop Fruit de saison Pain et confiture	Salade de lentilles Salade de riz au thon Sauté de volaille Gratin de chou-fleur Brie Fruit de saison Flan nappé au caramel Croissant	Carottes râpées vinaigrette Hachis Parmentier Salade verte Saint Paulin Fromage blanc au sucre Fruit de saison Biscuits nappés au chocolat	Chou blanc aux raisins Céleri rémoulade Chipolatas Petits pois Chèvre Mousse au chocolat Crème vanille Pain et pâte à tartiner	Betteraves vinaigrette Macédoine de légumes Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule Fromage blanc Fruit de saison Compote de fruits Viennois au chocolat
Goûters	Fruit de saison Pain et confiture	Flan nappé au caramel Croissant	Fruit de saison Biscuits nappés au chocolat	Pain et pâte à tartiner	Viennois au chocolat



Carnaval gourmand

Mardi 10 mars 2026

Wrap de crudités

Carbonade flamande



Pommes de terre rissolées

Emmental

Churros au sucre glace



Menus du restaurant scolaire de Bléré



Du 30 mars au 17 avril 2026



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 mars au 03 avril	Concombre vinaigrette Gratin de pâtes et jambon Saint Nectaire Compote de fruits	<u>Salade verte aux croûtons</u> Chou-fleur vinaigrette Omelette Frites Fromage Yaourt	Pizza Steak haché Epinards Camembert Entremets (lait BIO)	Salade de crudités Filet de poisson frais sauce matelote Brocolis persillés Fromage Banane	Repas à thème Magie du chocolat
Goûters	Fruit de saison Pain et confiture	Liégeois au chocolat Baguette viennoise	Cake aux fruits Yaourt aux fruits	Fruit de saison Beignet au chocolat	Compote pomme-pêche Pain et miel
Semaine du 06 au 10 avril		Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Férié	Radis beurre Salade de crudités Merlu à la monégasque Semoule Yaourt Fruit de saison	Salade de crudités Escalope de dinde Carottes sautées Fromage Banane	Salade mêlée, jambon et emmental Salade verte au chèvre Sauté de porc sauce moutarde Haricots beurre persillés Mimolette Gâteau au yaourt	Concombre à la crème Quiche aux légumes Salade verte Gouda Petits suisses aromatisés
Goûters		Compote de pommes Pain et fromage	Fruit de saison Brioche	Yaourt Beignet aux pommes	Pain et chocolat à croquer Fruit de saison
Semaine du 13 au 17 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Centre de loisirs	Crêpe au fromage Steak haché Pâtes Tomme Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Filet de colin sauce citron Blé Emmental Fromage blanc au sucre	Salade de riz Emincé de dinde au curry Petits pois Chèvre Fruit de saison	Radis beurre Tortilla végétarienne Salade verte Cantal Liégeois au chocolat	Salade d'endives et croûtons Chipolatas sauce tomate Boulgour Fromage Fruit de saison
Goûters	Yaourt aux fruits Biscuits fourrés au chocolat	Flan nappé au caramel Biscuits	Crème au chocolat Madeleine	Fruit de saison Baguette aux pépites chocolat	Compote de fruits Donut's

Choix des maternelles soulignées



Viandes françaises



Bleu blanc cœur



I.G.P.



Produit issu de l'agriculture biologique



A.O.P.



Label rouge



Poisson frais

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

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



Magie du chocolat

Vendredi 03 avril 2026

Betteraves, copeaux de chocolat
et vinaigrette au cacao

Rôti de dinde 
au mole mexicain (cacao)

Carottes richy

Fromage

Délice au chocolat



Menus du restaurant scolaire de Bléré



Du 20 avril au 1^{er} mai 2026



Semaine du 20 au 24 avril	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Centre de loisirs AUTOUR DE CHENONCEAUX Département de l'Indre-et-Loire Bléré-Val de Cher	Rillettes de poisson  Poulet grillé aux herbes  Gratin de brocolis Yaourt Fruit de saison	Betteraves vinaigrette  Tarte provençale Salade verte Fromage blanc  Fruit de saison 	Concombre vinaigrette  Rôti de porc aux épices  Poêlée de légumes Brie Marbré crème anglaise	Salade de crudités Pâtes à la bolognaise  Fromage Glace	Salade de blé Pavé de poisson vapeur sauce hollandaise Carottes sautées Emmental  Compote de fruits
Goûters	Pain au chocolat Compote de fruits	Brioche tranchée et confiture Fruit de saison 	Pain et pâte à tartiner Fruit de saison	Liégeois au chocolat Baguette viennoise	Yaourt Biscuits
Semaine du 27 avril au 1 ^{er} mai	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	<u>Taboulé</u> Salade de riz Cordon bleu Haricots verts  Yaourt Fruit de saison	<u>Friand au fromage</u> Friand à la viande Paupiette de veau Courgettes poêlées Brie Compote de fruits	Betteraves vinaigrette  Pâtes  à la bolognaise de lentilles Tomme Liégeois	Radis beurre Céleri vinaigrette  Poisson au beurre blanc Semoule  Fromage Fruit de saison	Féried
Goûters	Compote de fruits Biscuits nappés au chocolat	Cake aux pommes Fruit de saison	Beignet Fruit de saison	Baguette viennoise aux pépites de chocolat Crème à la vanille	



Viandes françaises



Bleu blanc cœur



I.G.P.



Choix des maternelles soulignées

Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge



A.O.P.



Poisson frais

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