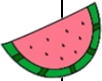


Semaine du 31 août au 04 septembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	/	 Salade de maïs et œuf  <u>Betteraves</u> mimosa Gratin de pâtes  à la tomate Coulommiers Yaourt nature sucré	Salade de crudités  Rôti de porc à la tourangelle  Semoule Fromage Salade de fruits frais	<u>Pastèque</u> Salade de chou blanc Poulet à la texane  Petits pois  Chèvre Gâteau au yaourt 	Salade de pâtes Salade de blé au chorizo Dos de colin aux câpres Courgettes sautées  Fromage blanc Corbeille de fruits
		Fruit de saison BN	Crème vanille Pain et pâte à tartiner	Raisin Pain et confiture	Compote de fruits Cake au chocolat
Semaine du 07 au 11 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	<u>Mousseline de thon</u> Rillettes de poisson Chili con carne  Riz  Brie Raisin Ananas	<u>Melon jaune</u> Melon vert Bœuf bourguignon  Carottes sautées Fromage  Marbré 	Saucisson à l'ail Tomates farcies  Riz  Camembert Crème au chocolat	Taboulé Sauté de dinde à la tomate  Haricots verts persillés Emmental  <u>Fromage blanc au miel</u> Fromage blanc à la confiture	Betteraves vinaigrette  Macédoine de légumes Tarte au fromage Salade verte  Tomme de Touraine Corbeille de fruits
	Crème au chocolat Madeleine	Pain et pâte à tartiner Fruit de saison	Compote de pommes Cake maison	Fruit de saison Beignet aux framboises	Compote de fruits Pain et fromage
Semaine du 14 au 18 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade composée  <u>Tomates</u> à l'échalote Chipolatas  Petits pois Saint Paulin Fruits au sirop 	Repas à thème Rentrée vitaminée	Pastèque Hachis Parmentier  Salade verte  Fromage Yaourt aromatisé	<u>Radis beurre</u> Chou rouge vinaigrette Omelette Frites Vache qui rit Corbeille de fruits  	Taboulé (semoule BIO)  <u>Salade de riz</u> Gratin de poisson et légumes  Emmental Compote pomme - abricot
	Céréales au chocolat et lait Fruit de saison	Glace Fruit de saison	Prunes Brioche et confiture	Fruit de saison Baguette viennoise au chocolat	Yaourt Donut's



Rentrée vitaminée
Mardi 15 septembre 2026

Tortilla aux crudités

Aiguillettes de poulet
aux olives



Flan de légumes au curcuma

Fromage

Smoothie aux fruits

Semaine du 21 au 25 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Rillettes Pâté de campagne Pâtes à la bolognaise Fromage blanc Kiwi Banane	Tomates vinaigrette Courgettes marinées Poulet rôti aux épices Haricots verts Fromage Pot de crème à la vanille Pot de crème au caramel	Salade composée sauce cocktail Galette bretonne Salade folle Mimolette Nectarine	Salade mâche, pommes et œuf Salade verte aux croûtons et œuf Riz aux courgettes Emmental Compote pomme-fraise Compote pomme-banane	Salade de pâtes mimosa Taboulé Rôti de porc au jus Brocolis Saint Nectaire Corbeille de fruits
	Compote pomme- banane Gâteau	Pain au chocolat Fruit de saison	Liégeois Donut's	Brioche tranchée Fruit de saison	Glace Cake
Semaine du 28 septembre au 02 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Duo céleri et pomme Tomates vinaigrette Sauté de dinde à la crème Pâtes Brie Compote pomme-poire Compote pomme-banane	Salade de riz à la tomate Salade nantaise * Lieu noir au persil Carottes vapeur Cantal Liégeois	Concombre à la crème Paupiette de veau sauce tomate Pommes de terre sautées Saint Paulin Fruit de saison	Feuilleté au jambon Feuilleté au fromage Sauté de porc aux épices Chou-fleur Fromage fondu Corbeille de fruits	Carottes râpées vinaigrette Salade de crudités Gratin de haricots blancs et potiron Bûchette de lait de mélange Mousse au chocolat au lait Entremets
	Mousse au chocolat Pain et fromage	Cake Salade de fruits	Beignet à la framboise Yaourt aromatisé	Céréales rice krispies et lait Compote de fruits	Baguette viennoise au chocolat Fruit de saison
Semaine du 05 au 09 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Betteraves vinaigrette Salade de maïs Brandade de poisson Salade verte Camembert Fruits au sirop	Salade verte emmental et chèvre Salade verte et dés de fromage Bœuf bourguignon Carottes Vichy Fromage blanc Tarte au chocolat	Haricots verts vinaigrette Filet de dinde chasseur Semoule Gouda Crème dessert	Salade strasbourgeoise * Salade paysanne * Steak haché de veau Brocolis Saint Paulin Orange Poire	Salade de chou rouge mimosa Endives aux pommes mimosa Gratin de pâtes au fromage Edam Compote de fruits au choix
	Flan nappé au caramel Pain et confiture de fraise	Compote de fruits Croissant	Fruit de saison Viennoise au chocolat	Yaourt aux fruits Biscuits nappés au chocolat	Fruit de saison Gaufre
Semaine des saveurs : Les couleurs dans l'assiette					
Semaine du 12 au 16 octobre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Velouté de butternut aux épices Parmentier fondant saumon et patate douce Mimolette Clémentines Orange	Concombre à la menthe Courgettes râpées Lasagnes aux légumes et chapelure aux herbes Fromage aux fines herbes Kiwi Raisin	Macédoine de légumes Croque-Monsieur Salade verte Fromage Fruit de saison	Bortsch (soupe betteraves, chou rouge, carottes et pommes de terre) Chili con carne Riz Fromage Fromage blanc et coulis de fruits rouges Clafoutis aux fruits rouges	Pâtes, œuf et curcuma Pommes de terre, maïs sauce citron Emincé de volaille au curry Haricots beurre Emmental Moelleux à l'ananas Tarte au citron
	Crème à la vanille Gâteau à la fraise	Fruit de saison Baguette viennoise	Marbré Compote de fruits	Liégeois Fondant au chocolat	Fruit de saison Pain et pâte à tartiner

* Salade nantaise : pommes de terre, mâche, tomates, haricots verts

* Salade strasbourgeoise : pommes de terre, tomates, emmental, cervelas

* Salade paysanne : salade verte, tomates, pommes de terre, lardons



A.O.P.



Choix des maternelles soulignées

Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge

Viandes françaises

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

Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
du 19 au 23 octobre Centre de loisirs	Salade verte aux croûtons Sauté de volaille à la crème Pommes de terre sautées Bûchette de lait de mélange Fromage blanc au coulis de fruits	Salade de pâtes Rôti de porc au miel et citron Carottes fondantes Fromage fondu Marbré	Velouté de légumes Pizza au fromage Salade verte Yaourt Corbeille de fruits	Céleri rémoulade Rougail saucisse Riz Camembert Corbeille de fruits	Betteraves vinaigrette Dos de lieu noir au curry Haricots verts Emmental Yaourt
Goûters	Fruit de saison Madeleine	Crème au chocolat Biscuit	Compote de pommes Pain et camembert	Yaourt Gâteau au chocolat	Fruit de saison Pain et chocolat à croquer
Semaine du 26 au 30 octobre Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade de crudités Filet de poisson meunière sauce tartare Pâtes Fromage Raisin	Salade de riz niçoise Poulet rôti Petits pois Tomme Entremets au chocolat	Salade de chou blanc et carottes Sauté de porc à la dijonnaise Pommes noisettes Emmental Yaourt aromatisé	Lentilles vinaigrette Omelette Salade verte Brie Banane	Repas Halloween
Goûters	Compote pomme-banane Pain et pâte à tartiner	Fruit de saison Gâteau	Fromage blanc Petit Lu	Yaourt Crêpe à la confiture	Compote de pommes Pain et fromage
Semaine du 02 au 06 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade coleslaw* Céleri vinaigrette Poulet rôti aux herbes Frites Edam Corbeille de fruits	Salade au surimi Salade de crudités Saucisse fumée Pâtes Cantal Mousse au chocolat	Mousse de foie Lieu sauce hollandaise Purée de potiron Tomme Salade de fruits	Carottes râpées vinaigrette Salade d'endives Riz cantonais végétarien (petits pois, omelette et riz) Brie Petits suisses aromatisés	Potage à la tomate vermicelle Jambon braisé Courgettes Fromage Tarte aux pommes Gâteau au yaourt
Goûters	Fruit de saison Pain et confiture de fraise	Flan nappé au caramel Croissant	Yaourt nature sucré Pain et pâte à tartiner	Compote de fruits Gaufre	Fruit de saison Biscuits
Semaine du 09 au 13 novembre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de crudités Batavia au maïs Dahl de lentilles et carottes Comté Fruits au sirop	Chou blanc bulgare Croque-Monsieur Salade verte Bûchette de lait de mélange Compote de pommes	Férié	Crêpe à la viande Crêpe au fromage Sauté de dinde Semoule Camembert Pomme Poire	Repas à thème Réduction des déchets
Goûters	Liégeois au chocolat Baguette viennoise	Cake Yaourt aux fruits		Compote pomme-pêche Fondant au chocolat	Fruit de saison Pain et pâte à tartiner

* Salade coleslaw : carottes et chou blanc, mayonnaise



Viandes françaises



Choix des maternelles soulignées



I.G.P. Produit issu de l'agriculture biologique A.O.P.



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



Halloween
Vendredi 30 octobre 2026

Velouté de potimarron

Parmementier de patate douce

Fromage

Brownies au chocolat



*Semaine européenne
Réduisons nos déchets !
Vendredi 13 novembre 2026*

Velouté de fanes de carottes

*Gratin de coquillettes
au pesto d'herbes aromatiques*

Fromage

*Pudding de pain perdu
sauce caramel*

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 16 au 20 novembre	Betteraves vinaigrette  Chili sin carne Riz Fromage blanc  Raisin Mandarine	Pizza au fromage Pizza aux champignons Fricassée de poulet créole Petits pois Petit suisse Pomme au four au caramel  Compote de pommes	Salade de blé  Chipolatas Gratin de légumes Fromage Crème dessert	Potage de tomates Brandade de poisson Salade verte  Edam Clémentines Kiwi	Salade de crudités Salade verte au maïs Boulettes de bœuf Haricots beurre Saint Paulin Flan pâtissier
Goûters	Crème au chocolat Madeleine	Fruit de saison Pain et fromage	Fruit de saison Cake au citron	Flan nappé au caramel Beignet au chocolat	Fruit de saison Pain et chocolat à croquer
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 23 au 27 novembre	Saucisson sec Œuf mayonnaise Sauté de dinde au jus  Coquillettes  Coulommiers Compote de fruits 	Carottes râpées vinaigrette  Mâche et emmental Longe de porc rôtie à la moutarde  Chou-fleur Fromage blanc Amandine aux poires	Salade de crudités Boulettes d'agneau façon tajine  Semoule  Cantal jeune  Corbeille de fruits	Potage de légumes  Omelette campagnarde  Salade verte Bûchette de lait de mélange Fruit au sirop	Salade de chou-fleur Batavia et croûtons Fish and chips Fromage  Entremets à la vanille Entremets praliné
Goûters	Céréales au chocolat et lait Fruit de saison	Yaourt aux fruits Biscuits fourrés au chocolat	Compote de fruits Crêpe à la confiture	Fruit de saison Baguette viennoise au chocolat	Fruit de saison Donut's
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 30 novembre au 04 décembre	Carottes râpées Salade verte au chèvre Emincé de dinde à l'indienne  Haricots verts Saint Paulin Compote pomme-banane	Potage de légumes  Rôti de porc  Poêlée de légumes Emmental Gâteau au yaourt	Rillettes Steak haché sauce tomate  Purée de brocolis  Mimolette Corbeille de fruits	Salade de crudités Céleri rémoulade Filet de colin sauce ciboulette Céréales gourmandes  Chèvre Mousse aux fruits Mousse au chocolat	Betteraves vinaigrette  Salade de haricots verts Omelette Frites Yaourt Corbeille de fruits
Goûters	Yaourt Pain d'épices maison	Fruit de saison Brioche tranchée et confiture	Liégeois Croissant	Pain au chocolat Fruit de saison	Compote de pomme et banane Gâteau
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 07 au 11 décembre	Céleri et carottes Salade de brocolis Filet de poisson et sa sauce Pâtes  Tomme Fruits au sirop	Salade verte et croûtons Salade verte aux lardons Hachis Parmentier  Brie Compote de fruits au choix	Carottes râpées vinaigrette Lasagnes à la bolognaise  Salade verte Chèvre Banane	Duo de chou blanc et rouge vinaigrette Jambon Petits pois Fromage Clafoutis aux poires	Salade de pâtes Salade de riz  Tarte au fromage Salade verte Fromage blanc  Corbeille de fruits
Goûters	Mousse au chocolat Pain et confiture d'abricot	Cake aux fruits Fruits de saison	Beignet aux pommes Yaourt nature sucré	Céréales rice krispies et lait Fruit de saison	Baguette viennoise aux pépites de chocolat Fruit de saison

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 14 au 18 décembre	<u>Carottes râpées vinaigrette</u> Salade de maïs Steak haché sauce barbecue Purée de potiron Fromage Compote de fruits	Velouté de légumes Omelette aux pommes de terre Salade verte Chèvre Liégeois au chocolat <u>Flan nappé au caramel</u>	Betteraves mimosa Escalope de dinde sauce moutarde Pâtes Fromage Yaourt aromatisé	Repas de fin d'année	Salade verte aux lardons <u>Salade verte aux œufs</u> Filet de poisson frais beurre blanc Petits pois Comté Yaourt
	Goûters	Yaourt aromatisé Gâteau à la fraise	Compote pomme-pêche Baguette viennoise	Cake Crème à la vanille	Chocolat chaud Biscuits

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 21 au 24 décembre Centre de loisirs AUTOUR DE CHENONCEAUX COMMUNAUTÉ DE COMMUNES BLÉRE-VAL DE CHER	Céleri au fromage blanc Sauté de porc aux épices  Epinards Camembert  Banane	Salade de haricots verts mimosa Gratin de pâtes à la tomate Fromage Corbeille de fruits 	Repas de fin d'année 	Potage de légumes  Dos de colin au citron Riz  Fromage Compote de fruits	Féié
Goûters	Flan nappé au caramel Pain et confiture de fraise	Fruit de saison Roulé au chocolat	Fruit de saison Croissant	Compote de fruits Biscuits	