



Menus du restaurant scolaire de Chaumont sur Loire

Du 03 au 21 novembre 2025



	Lundi	Mardi– Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 novembre	Salade de maïs Filet de colin sauce hollandaise Purée de pommes de terre Camembert Compote de fruits	Salade de chou blanc Riz cantonais végétarien Gouda Fruit de saison		Rillettes Escalope de volaille Purée de potiron Yaourt Salade de fruits frais	Betteraves vinaigrette Steak haché Haricots verts Comté Flan pâtissier
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi– Repas végétarien</i>
	Taboulé Estouffade de bœuf Carottes vichy Tomme blanche Fruit de saison	Férié		Repas à thème Réduction des déchets	Velouté de légumes Chili sin carne (haricots rouges, poivrons, maïs et tomates) Riz Emmental Banane
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi– Repas végétarien</i>
	Pizza au fromage Sauté de bœuf à l'andalouse Haricots verts sautés Fromage blanc Fruit de saison	Scarole aux crevettes Tartiflette Salade verte Petit suisse Compote pomme-poire		Duo d'agrumes Merlu beurre blanc Epinards béchamel Cantal Moelleux à la noix de coco	Chou rouge aux pommes Lasagnes aux légumes Gouda Fruit de saison

Viandes françaises

Produit local

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



Restaurant scolaire de Chaumont sur Loire

Opération réduction des déchets

Jeudi 13 novembre 2025

Quiche aux légumes et emmental

Fricassée de volaille aux épices

Méli-mélo de légumes et pâtes

Fromage

Crumble aux fruits de saison

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 24 au 28 novembre	Salade de pâtes	Salade de crudités		Batavia, croûtons et œuf dur Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule	Potage aux champignons Filet de poisson à la bretonne Pommes de terre vapeur Edam Fruit de saison
	Rôti de dinde au jus	Escalope de porc au curry		Bûchette de lait de mélange	
	Haricots beurre	Carottes persillées		Compote de fruits	
	Yaourt	Coulommiers			
	Fruit de saison	Gâteau au yaourt			
Semaine du 1er au 05 décembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Velouté Dubarry (chou-fleur)	Carottes râpées au citron		Céleri rémoulade	Salade de haricots verts
	Escalope de porc grillée	Quiche au fromage		Blanquette de veau	Filet de lieu sauce nantua
	Pâtes	Petits pois		Riz	Purée de légumes
	Saint Paulin	Emmental		Fromage	Y'aourt
Semaine du 08 au 12 décembre	Fruit de saison	Compote de fruits		Fruit de saison	Gâteau au chocolat
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Potage poireaux -pommes de terre	Salade de crudités		Carottes râpées vinaigrette	Chou blanc vinaigrette
	Côte de porc charcutière	Filet de poisson		Omelette	Sauté de bœuf sauce barbecue
	Gratin de brocolis	Pâtes		Haricots beurre	Frites
Semaine du 15 au 19 décembre	Fromage blanc	Fromage		Gouda	Edam
	Fruit de saison	Compote de fruits		Tarte au citron	Compote multi-fruits
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Potage cultivateur	Salade de blé			Salade de crudités
	Rougail saucisse	Pot au feu Légumes du pot (carottes, poireaux) Brie		Repas de fin d'année	Pâtes à la bolognaise de lentilles
	Yaourt	Petits suisses aromatisés			Camembert
	Kiwi				Compote de fruits