

Semaine du 31 août au 04 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi- Repas végétarien
		Betteraves vinaigrette  Steak haché grillé  Frites Fromage fondu Compote de fruits		Salade verte et dés de mimolette Escalope de porc  Chou-fleur béchamel  Petit suisse Quatre quarts aux pommes	Concombre vinaigrette Pâtes  à la bolognaise de lentilles Coulommiers Fruit de saison
Semaine du 07 au 11 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Repas végétarien	Vendredi
	Rillettes de poisson Escalope de dinde à la normande  Semoule  Brie Ananas	Salade italienne (pâtes, tomates, thon, basilic) Crumble au poisson Epinards béchamel Fromage Fromage blanc au sucre 		Salade au maïs Quiche au fromage Salade verte Yaourt  Fruit de saison	Pastèque Sauté de bœuf sauce tomate  Haricots verts persillés  Gouda Gâteau au chocolat
Semaine du 14 au 18 septembre	Lundi- Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Taboulé Crumble de légumes Camembert  Poire	Rillettes Boulettes de bœuf sauce tomate Pâtes Fromage blanc Fruit de saison 		Repas à thème Rentrée vitaminée	Salade de crudités Cœur de merlu sauce blanche Courgettes sautées  Fromage Pain perdu



Rentrée vitaminée
Jeudi 17 septembre 2026

Duo de melon et pastèque

Curry de porc aux pois chiches



Riz

Fromage

Salade d'agrumes à la menthe

Semaine du 21 au 25 septembre	Lundi– Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de pommes de terre Œufs à la florentine Epinards  Fromage Fruit de saison	Tomates à l'échalote Blanquette de veau  Petits pois à la française Camembert  Semoule au lait à la vanille		Salade d'endives aux pommes Porc au curry  Lentilles Emmental  Yaourt aromatisé	Saucisson sec Tajine de poisson, ras el hanout et menthe Coquillettes  Tomme noire Fruit de saison
Semaine du 28 septembre au 02 octobre	Lundi	Mardi– Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Feuilleté au jambon Paupiette de volaille aux champignons Carottes vapeur Yaourt  Fruit de saison	Salade de crudités Pâtes  aux légumes Fromage Compote pomme-poire		Salade de tomates et concombre Escalope de volaille milanaise  Poêlée automnale Camembert  Cake	Radis noir à la bulgare Lieu noir au persil Purée de pommes de terre  Fromage Mousse au chocolat
Semaine du 05 au 09 octobre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage de légumes Quiche au fromage Salade verte  Fromage blanc Fruit de saison	Salade au chèvre chaud Bœuf bourguignon  Carottes Vichy  Yaourt Tarte au citron		Salade de riz au thon  Filet de dinde chasseur  Légumes de saison Mimolette Fruit de saison	Velouté de légumes Dos de colin Semoule  Bûchette de lait de mélange Fruit de saison
Semaine des saveurs : Les couleurs dans l'assiette					
Semaine du 12 au 16 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi–Repas végétarien
	Carottes râpées aux abricots secs  Parmentier fondant saumon et patate douce Mimolette Clémentines	Pâtes, œuf et curcuma  Emincé de volaille sauce curry  Haricots beurre Emmental Moelleux à l'ananas		Bortsch (soupe betteraves, chou rouge, carottes et pommes de terre)  Chili con carne  Riz  Fromage Fromage blanc et coulis de fruits rouges	Concombre à la menthe  Lasagnes aux épinards et chapelure aux herbes Fromage aux fines herbes Kiwi

Semaine du 02 au 06 novembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de maïs Filet de colin sauce hollandaise Pâtes 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	Velouté de légumes Steak haché  Haricots verts  Comté Flan pâtissier
Semaine du 09 au 13 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Taboulé Estouffade de bœuf  Epinards béchamel  Tomme blanche Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette  Sauté de dinde à l'indienne  Gratin de chou-fleur Fromage Gâteau au yaourt	Férié 	Repas à thème Réduction des déchets	Betteraves vinaigrette Chili con carne (haricots rouges, poivrons, maïs et tomates) Riz  Emmental Banane
Semaine du 16 au 20 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	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 Carottes vichy  Cantal Moelleux à la noix de coco	Chou rouge aux pommes Lasagnes aux légumes Gouda Fruit de saison 



Viandes françaises



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



*Semaine européenne
Réduisons nos déchets !
Jeudi 12 novembre 2026*

Potage anti-gaspi

Gratin de carottes et pommes de terre

Salade verte

Fromage

Pudding

Semaine du 23 au 27 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade de pâtes  Rôti de dinde au jus  Haricots beurre  Yaourt Fruit de saison 	Salade de crudités Escalope de porc au curry  Carottes persillées  Coulommiers Gâteau au yaourt		Batavia, croûtons et œuf dur Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule  Bûchette de lait de mélange Compote de fruits	Potage aux champignons Filet de poisson à la bretonne Pommes de terre vapeur Edam Fruit de saison 
Semaine du 30 novembre au 04 décembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Velouté Dubarry (chou-fleur)  Escalope de porc grillée  Pâtes Saint Paulin Fruit de saison	Carottes râpées au citron Quiche au fromage Petits pois Emmental  Compote de fruits		Céleri rémoulade Blanquette de volaille  Riz  Fromage Fruit de saison	Salade de haricots verts Filet de lieu sauce nantua Purée de légumes Yaourt  Gâteau au chocolat
Semaine du 07 au 11 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Potage poireaux -pommes de terre Côte de porc charcutière  Gratin de brocolis Fromage blanc  Fruit de saison	Salade de crudités Filet de poisson Pâtes  Fromage Compote de fruits 		Carottes râpées vinaigrette  Omelette Haricots beurre Gouda Tarte au citron	 Chou blanc vinaigrette Sauté de bœuf sauce barbecue  Frites Edam Compote multi-fruits
Semaine du 14 au 18 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Potage cultivateur Rougail saucisse Riz  Yaourt Kiwi	Salade de blé Pot au feu  Légumes du pot (carottes, poireaux) Brie  Petits suisses aromatisés		Repas de fin d'année 	Salade de crudités Pâtes  à la bolognaise de lentilles Camembert Compote de fruits