

Semaine du 1 ^{er} au 05 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Betteraves Sauté de porc au curry Riz pilaf Salade de fruits	Tomates Poulet rôti au jus Ratatouille Yaourt nature * Fruit de saison *		Carottes râpées * Gratin de pâtes à la tomate Fromage * Nectarine	Melon * Gratiné de colin au basilic Semoule Fromage blanc nature au coulis de fruits
Semaine du 08 au 12 septembre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de pommes de terre Risotto aux petits légumes et cantal Courgettes sautées * Poire pochée au chocolat	Concombre * Hachis Parmentier Salade verte Crème au caramel au lait BIO *		Repas à thème Ciao l'Italie ! 	Betteraves* Filet de poisson du marché à l'aneth Petits pois Fromage * Raisin
Semaine du 15 au 19 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Taboulé Escalope de dinde à la normande Carottes sautées Camembert * Fruit de saison	Tomates * Sauté de porc aux herbes Haricots beurre Riz au lait à la vanille		Radis * Omelette Pommes de terre sautées Yaourt nature*	Concombre * Dos de merlu au citron Céréales gourmandes Fruit de saison *

Fournisseurs locaux :
SCV : Viande boeuf (49)

 Produit issu de l'agriculture biologique



La viande de boeuf 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 Chateaufort - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon

* Aide UE à destination des écoles





Restaurant scolaire de Savennières

Ciao l'Italie

Jeudi 11 septembre 2025



Tomates mozzarella

Lasagnes à la bolognaise

Salade verte

Panna cotta

Semaine du 22 au 26 septembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Rillettes de porc Lasagnes à la bolognaise Salade verte Fromage blanc nature *	Taboulé Tarte aux fromages Gratin de légumes Fruit de saison *		Betteraves* Rôti de porc Brocolis Fromage Gâteau au chocolat	Salade verte aux noix Blanquette de poisson aux fruits de mer Riz Pot de crème caramel au lait
Semaine du 29 septembre 03 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Carottes râpées* et emmental Aiguillettes de poulet à la crème Blé Compote pomme-poire	Feuilleté au fromage Steak haché Haricots beurre Yaourt nature* Fruit de saison *		Salade de pâtes à la tomate Sauté de porc au curry Chou-fleur Comté Orange	Radis noir à la bulgare Dahl de lentilles et potiron Mousse au chocolat
Semaine du 06 au 10 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade de blé Jambon grillé Carottes* Yaourt nature *	Salade verte et chèvre chaud Escalope de poulet Frites Fruit de saison *		Radis* Pâtes à la bolognaise de lentilles Fromage Compote de pommes et biscuit	Betteraves* Filet de lieu au beurre blanc Haricots plats Fromage* Moelleux au citron
Journées du goût : Le secret des courges					
Semaine du 13 au 17 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Soupe de potimarron aux épices Escalope de volaille Petits pois Fromage Fruit de saison*	Salade verte, emmental et croustons Bœuf mode Gratin de brocolis et pommes de terre Gâteau moelleux chocolat-courgette		Crudités* Curry de potiron, pois chiches Riz Fromage blanc nature *	Carottes et butternut râpés Poisson beurre blanc Purée de légumes et pommes de terre* Fromage Poire*

Semaine du 03 au 07 novembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de riz Emincé de volaille  Purée de légumes*  Fromage  Compote pomme-poire	Betteraves*  Gratin de pommes de terre Salade verte Petit suisse*  Mandarine		Repas à thème Opération réduction des déchets	Salade verte * et emmental *  Colin sauce hollandaise Semoule Fruit de saison* 
Semaine du 10 au 14 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Velouté de légumes *  Poulet rôti aux herbes  Frites Yaourt *  Pomme * 	Férié		Velouté de poireaux *  et pommes de terre *  Couscous végétarien (légumes et pois chiches) Semoule  Brie Fruit de saison * 	Salade de crudités * et emmental  Filet de merlu au citron Carottes braisées *  Tarte au citron 
Semaine du 17 au 21 novembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de blé Rôti de porc à la moutarde  Gratin de chou-fleur Fromage *  Clémentines	Pizza au fromage Omelette aux herbes fines Epinards à la crème Compote de pommes et biscuit sec  		Velouté de légumes *  Steak haché  Haricots beurre  Saint Paulin Riz au lait au caramel	Carottes râpées *  Poisson sauce à l'armoricaine Pâtes Petits suisses naturels * 
Semaine du 24 au 28 novembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Céleri *  Jambon grill sauce charcutière  Lentilles  Fromage Compote de fruits	Salade de crudités * et dés de fromage  Œufs gratinés au chou-fleur  Gâteau au yaourt		Taboulé Cuisse de poulet rôti  Carottes *  Fromage blanc nature *  Fruit de saison * 	Salade de haricots verts  Colin à l'armoricaine Boulgour Crème à la vanille au lait *  



Restaurant scolaire de Savonnieres

Opération réduction des déchets

Jeudi 06 novembre 2025

Velouté de butternut,
lait de coco et curry

Quiche du jour
Salade verte

Fromage

Pudding



Semaine du 1 ^{er} au 05 décembre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de lentilles vinaigrette et cantal Lasagnes aux légumes Salade verte Fruit de saison * 	Salade d'endives et pommes Steak haché Frites Fromage Poire * 		Velouté de potimarron *  Emincé de dinde à l'indienne  Carottes braisées *  Pain perdu	Salade de crudités *  Filet de lieu sauce nantua Riz  Yaourt *  Compote de pommes à la cannelle
Semaine du 08 au 12 décembre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de pommes de terre  Omelette au fromage  Duo de légumes Petits suisses nature * 	Potage de légumes *  Rôti de porc  Semoule  Fromage Fruit de saison * 		Salade de maïs Sauté de dinde à la tomate  Brocolis  Tomme Riz au lait	Salade de crudités *  Filet de poisson au citron Pâtes  Fromage blanc nature *  Fruit de saison * 
Semaine du 15 au 19 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage Dubarry (chou-fleur)  Saucisse Mogettes Fromage *  Salade de fruits frais	Carottes râpées *  Quiche aux légumes Salade verte Fromage blanc nature *  Fruit de saison * 		Repas de fin d'année	Salade verte aux croutons Filet de lieu meunière Purée de céleri *  Camembert Semoule au lait *  au coulis de fruits rouges