



Menus du restaurant scolaire de Savennières

Du 05 au 30 janvier 2026



SAVENNIÈRES

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 05 au 09 janvier	Betteraves Coquillettes à la bolognaise de lentilles Fromage Compote de fruits	Salade de blé Cordon bleu au fromage Haricots beurre Fruit de saison *		Crudités * Cuisse de poulet aux herbes Carottes sautées Petits suisses nature *	Salade de mâche aux lardons et croûtons Filet de colin pané et citron Riz Fromage Flan pâtissier (lait BIO)
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Potage de légumes Hachis Parmentier Salade verte * Petit suisse Fruit de saison *	Salade de crudités* Sauté de porc à l'ancienne Poêlée de légumes Fromage Quatre-quarts		Céleri * Omelette Pâtes Fromage Yaourt nature *	Pizza au fromage Filet de poisson à l'aneth Chou-fleur béchamel Fromage Fruit de saison*
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Bouillon de volaille vermicelle Steak haché sauce moutarde Frites Fromage Fruit de saison *	Crudités * Tarte aux pommes de terre et fromage Salade verte Yaourt nature * Salade de fruits frais		Betteraves Emincé de porc au curry Brocolis Fromage Gâteau au yaourt	Salade de haricots verts Filet de merlu Coquillettes Yaourt nature * Kiwi
Semaine du 19 au 23 janvier	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Chandeleur
	Carottes râpées vinaigrette Couscous de légumes Sémoule parfumée Fromage Fruit de saison *	Salade d'endives au jambon Cuisse de poulet au romarin Purée de pommes de terre Fromage * Fruit de saison *		Repas à thème Saveurs des montagnes	Crudités * Filet de merlu au citron Purée d'épinards Fromage Riz au lait au caramel
	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Chandeleur

Fournisseurs locaux :

SCV : Viande boeuf (49)

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



La viande de boeuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochebrion

* Aide UE à destination des écoles

Produit issu de l'agriculture biologique



Viandes françaises

A.O.P. I.G.P.





Saveurs des montagnes

Jeudi 29 janvier 2026

Soupe et emmental

Croziflette
Salade verte

Yaourt

Biscuit de Savoie



SAVENNIÈRES

Menus du restaurant scolaire de Savennières

Du 02 février au 06 mars 2026



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 février	Céleri râpé Filet de poisson sauce à l'aneth Gratin de chou-fleur AB Fromage Crêpe au sucre	Tarte au fromage Omelette espagnole Salade verte Fromage blanc nature * AB Fruit de saison * AB		Salade de pâtes AB Rôti de porc au jus Haricots verts AB Yaourt * AB Pomme * AB	Rillettes cornichon Spaghettis à la bolognaise Fromage Compote de fruits AB
Semaine du 09 au 13 février	Lundi Céleri * AB Emincé de volaille Petits pois AB Fromage Crème aux spéculoos (lait BIO) AB	Mardi Repas à thème Saveurs d'Asie	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi Potage de légumes AB Poisson sauce hollandaise Frites Petit suisse * AB Fruit de saison * AB

VACANCES SCOLAIRES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 02 au 06 mars	Haricots verts vinaigrette AB Chipolatas Carottes sautées AB Fromage * AB Beignet de Mardi gras	Potage de légumes AB Rôti de dinde à la normande Lentilles AB Petit suisse * AB Fruit de saison		Œuf mayonnaise Chili sin carne (haricots rouges, poivrons et maïs) Riz AB Fromage Yaourt nature * AB	Crudités * AB Fricassée de poisson aux épices Purée de légumes Fromage * AB Compote de fruits AB

Fournisseurs locaux :

SCV : Viande boeuf (49)

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

La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

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

* Aide UE à destination des écoles

Produit issu de l'agriculture biologique AB



Viandes françaises





Saveurs d'Asie

Mardi 10 février 2026

Samoussa

Emincé de porc au caramel
Riz cantonais



Fromage

Fromage blanc et coulis de mangue

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 09 au 13 mars</i>	Carottes râpées * Blanquette de volaille Pommes de terre vapeur Fromage * Yaourt aux fruits	Taboulé (semoule) Quiche provençale (œufs BIO) Salade verte * Fromage Salade de fruits frais et biscuit		Repas à thème Carnaval gourmand 	Potage de légumes Dos de lieu sauce hollandaise Petits pois Fromage Fruit de saison *
<i>Semaine du 16 au 20 mars</i>	Lundi Endives à l'emmental Cuisse de poulet grillé Frites Yaourt * Fruit de saison *	Mardi Salade de pâtes Rôti de porc sauce moutarde Haricots verts persillés Fromage Fruit de saison *	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien Salade de crudités * Omelette Carottes sautées Camembert * Moelleux au chocolat	Vendredi Salade mélée à l'emmental Poisson sauce hollandaise Semoule Petit suisse * Compote de fruits
<i>Semaine du 23 au 27 mars</i>	Lundi Carottes râpées * Sauté de porc aux herbes Céréales gourmandes Tomme * Petits suisses nature	Mardi – Repas végétarien Œufs mimosa Paëlla au riz Bio végétarienne Fromage * Compote de pommes	Mercredi	Jeudi Betteraves Rôti de dinde Brocolis Fromage Tarte aux pommes	Vendredi Feuilleté au fromage Gratin de poisson Haricots verts Yaourt * Fruit de saison
<i>Semaine du 30 mars au 03 avril</i>	Lundi Betteraves vinaigrette Chipolatas Duo de légumes Fromage * Liégeois	Mardi – Repas végétarien Salade fermière (pommes de terre, maïs, tomates, vinaigrette) Omelette Carottes Vichy Fromage Tarte aux fruits de saison	Mercredi	Jeudi Repas à thème Magie du chocolat	Vendredi Radis beurre Merlu sauce citron Riz Fromage * Fruit de saison *

Produit issu de l'agriculture biologique

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

La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

* Aide UE à destination des écoles



Label rouge

A.O.P. I.G.P.



Viandes françaises

Fournisseurs locaux :
SCV : Viande bœuf (49)





Carnaval gourmand

Jeudi 12 mars 2026

Salade de riz colorée

Escalope de dinde 

Gratin de légumes arlequin

Fromage

Beignet



Magie du chocolat

Jeudi 02 avril 2026

Salade verte et emmental

Sauté de bœuf sauce brune



Purée de pommes de terre

Fromage

Gâteau au chocolat



Menus du restaurant scolaire de Savennières

Du 06 avril au 08 mai 2026



	Lundi	Mardi– Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 06 au 10 avril	Férié	Betteraves Quiche provençale Salade verte * Fromage * Compote de fruits		Salade de pâtes Sauté de bœuf à l'ancienne Haricots verts Petit suisse * Ananas frais	Radis beurre Filet de poisson aux herbes Boulgour Fromage * Fromage blanc nature *

VACANCES SCOLAIRES

	Lundi	Mardi– Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 27 avril au 1er mai	Salade de riz Cordon bleu Haricots beurre Fromage Liégeois	Crudités * Omelette au fromage Pommes de terre Fromage * Tarte au citron		Courgettes râpées Filet de poisson Semoule Yaourt * Ananas frais	Férié
Semaine du 04 au 08 mai	Lundi	Mardi– Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de haricots verts Chipolatas Petits pois Fromage Marbré	Crudités * Pizza au fromage Salade verte Fromage blanc nature* Compote de fruits		Courgettes râpées Filet de lieu sauce ciboulette Frites Fromage * Ananas frais	Férié

Produit issu de l'agriculture biologique

Fournisseurs locaux :
SCV : Viande bœuf (49)



Viandes françaises



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

La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

* Aide UE à destination des écoles



A.O.P.



I.G.P.

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