

SAVENNIÈRES

Menus du restaurant scolaire de Savennières

Du 05 au 30 janvier 2026



	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)
Semaine du 12 au 16 janvier	Lundi Potage de légumes Hachis Parmentier Salade verte* Petit suisse* Fruit de saison*	Mardi Salade de crudités* Sauté de porc à l'ancienne Poêlée de légumes Fromage Quatre-quarts	Mercredi 	Jeudi – Repas végétarien Céleri* Omelette Pâtes Fromage Yaourt nature*	Vendredi Pizza au fromage Filet de poisson à l'aneth Chou-fleur béchamel Fromage Fruit de saison*
Semaine du 19 au 23 janvier	Lundi Bouillon de volaille vermicelle Steak haché sauce moutarde Frites Fromage Fruit de saison*	Mardi – Repas végétarien Crudités* Tarte aux pommes de terre et fromage Salade verte Yaourt nature* Salade de fruits frais	Mercredi	Jeudi Betteraves Emincé de porc au curry Brocolis Fromage Gâteau au yaourt	Vendredi Salade de haricots verts Filet de merlu Coquillettes Yaourt nature* Kiwi
Semaine du 26 au 30 janvier	Lundi – Repas végétarien Carottes râpées vinaigrette Couscous de légumes Semoule parfumée Fromage Fruit de saison*	Mardi Salade d'endives au jambon Cuisse de poulet au romarin Purée de pommes de terre Fromage* Fruit de saison*	Mercredi 	Jeudi Repas à thème Saveurs des montagnes	Vendredi – Chandeleur Crudités* Filet de merlu au citron Purée d'épinards Fromage Riz au lait au caramel

Fournisseurs locaux :

SCV : Viande boeuf (49)

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 boeuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France
 RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautas - 37210 Rochecorbon

* Aide UE à destination des écoles

Label rouge

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



Viandes françaises





Saveurs des montagnes

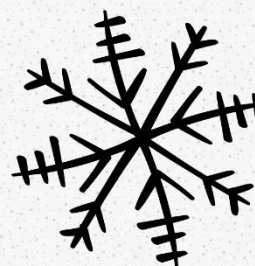
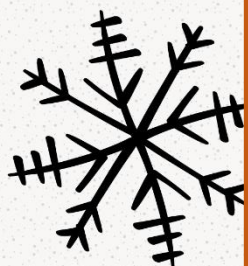
Jeudi 29 janvier 2026

Soupe et emmental

Croziflette
Salade verte

Yaourt

Biscuit de Savoie



Restauval





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

VACANCES SCOLAIRES

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

Fournisseurs locaux :

SCV : Viande bœuf (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

Label rouge

A.O.P.

I.G.P.



Viandes françaises





Saveurs d'Asie
Mardi 10 février 2026

Samoussa













Emincé de porc au caramel



Riz cantonnais

Fromage

Fromage blanc et coulis de mangue

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<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>	Endives à l'emmental Cuisse de poulet grillé  Frites Yaourt *  Fruit de saison * 	Salade de pâtes Rôti de porc sauce moutarde  Haricots verts persillés  Fromage Fruit de saison * 		Salade de crudités *  Omelette Carottes sautées  Camembert *  Moelleux au chocolat	Salade mêlée à l'emmental Poisson sauce hollandaise Semoule  Petit suisse *  Compote de fruits
<i>Semaine du 23 au 27 mars</i>	Carottes râpées *  Sauté de porc aux herbes  Céréales gourmandes  Tomme *  Petits suisses nature	Œufs mimosa Paëlla au riz Bio  végétarienne  Fromage *  Compote de pommes		Betteraves  Rôti de dinde Brocolis Fromage Tarte aux pommes	Feuilleté au fromage Gratin de poisson Haricots verts  Yaourt *  Fruit de saison
<i>Semaine du 30 mars au 03 avril</i>	Betteraves vinaigrette Chipolatas Duo de légumes Fromage *  Liégeois	Salade fermière (pommes de terre, mais, tomates, vinaigrette) Omelette  Carottes Vichy  Fromage Tarte aux fruits de saison		Repas à thème Magie du chocolat 	Radis beurre Merlu sauce citron Riz Fromage *  Fruit de saison * 

Produit issu de l'agriculture biologique 

Fournisseurs locaux :

SCV : Viande bœuf (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
 RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautas - 37210 Rochecorbon

* Aide UE à destination des écoles



Label rouge 

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



Viandes françaises





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

	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 1 ^{er} 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	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



Label rouge 



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