































	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 31 août au 04 septembre		Betteraves vinaigrette  Cordon bleu Frites Saint Paulin Glace 	Taboulé (semoule)  Moussaka Saint Nectaire  Prunes	Tomates mozzarella  Emincé de porc laqué  Petits pois Fromage frais Quatre-quarts	Céleri rémoulade mimosa  Gratin de pâtes  à la tomate Tomme blanche Yaourt
Semaine du 07 au 11 septembre	Lundi Salade de pommes de terre  Paupiette de veau Carottes braisées  Yaourt Pomme Golden 	Mardi – Repas végétarien Betteraves aux pommes Risotto aux légumes (riz, lentilles, courgettes, aubergines, oignons, crème, fromage)  Pont l'Évêque  Prunes	Mercredi Pastèque Saucisse grillée Torsades  Cantadou ail et fines herbes Yaourt aux fruits 	Jeudi Rillettes de poisson Sauté de volaille aux épices  Haricots verts persillés  Brie Cake au citron	Vendredi Salade de pâtes au surimi  Lieu à la crème d'épices Purée d'épinards Camembert  Melon
Semaine du 14 au 18 septembre	Lundi Salade de blé au thon  Poisson meunière Courgettes sautées  Cantal  Banane	Mardi Taboulé Rôti de porc au jus  Carottes poêlées  Camembert  Mousse au chocolat	Mercredi Chou rouge vinaigrette Escalope de dinde à la normande  Pâtes  Fromage frais aux herbes Dés de pommes au four	Jeudi Repas à thème Rentrée vitaminée 	Vendredi – Repas végétarien Feuilleté au fromage Omelette campagnarde  Petits pois  Yaourt sucré Prunes



Rentrée vitaminée
Jeudi 17 septembre 2026

Carottes râpées vinaigrette

Quiche aux légumes

Salade verte

Fromage

Smoothie

	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 21 au 25 septembre	Pâté de campagne Hachis Parmentier Salade verte Fromage blanc Poire	Concombre à la menthe Chipolatas Pâtes Saint Nectaire Yaourt aromatisé	Céleri au fromage blanc mimosas Croque-Monsieur au fromage Haricots beurre Camembert Compote de fruits	Salade grecque (tomates, concombre, féta) Escalope de volaille milanaise Purée d'épinards Tomme grise Fondant au chocolat	Salade de riz Emincé de porc aux champignons Carottes Mimolette Pomme
Semaine du 28 septembre au 02 octobre	Tomates vinaigrette Lieu noir au persil Blé Tomme blanche Compote pomme-banane	Mardi – Repas végétarien Carottes râpées vinaigrette Chili sin carne au riz (poivrons, tomates, haricots rouges, maïs) Saint Paulin Kiwi	Mercredi Salade de chou blanc Burger de veau Petits pois Fromage fondu Salade d'agrumes	Jeudi Salade de crudités Rôti de porc aux épices Haricots verts Bûchette de chèvre Gâteau au yaourt	Vendredi Salade de riz Poulet rôti Chou-fleur Brie Ananas
Semaine du 05 au 09 octobre	Lundi Salade de riz Egréné de bœuf à la tomate Brocolis Camembert Fruit de saison	Mardi Salade d'endives aux pommes Tartiflette Salade verte Bleu Compote de pommes	Mercredi – Repas végétarien Salade de chou-fleur Tajine de légumes et pois chiches Semoule et légumes Pont l'Évêque Salade de fruits frais	Jeudi Salade de chèvre chaud Boulettes de bœuf Carottes vichy Fromage blanc Tarte au citron	Vendredi Velouté de poireaux Filet de lieu aux cinq baies Blé au jus Fromage Pomme
Semaine des saveurs : Les couleurs dans l'assiette					
Semaine du 12 au 16 octobre	Lundi Carottes râpées aux abricots secs Parmentier fondant saumon et patate douce Mimolette Clémentines	Mardi Pâtes, œuf et curcuma Emincé de volaille sauce curry Haricots beurre Emmental Moelleux à l'ananas	Mercredi Macédoine de légumes Croque-Monsieur Salade verte Fromage Fruit de saison	Jeudi Bortsch (soupe betteraves, chou rouge, carottes et pommes de terre) Chili con carne Riz Fromage Fromage blanc et coulis de fruits rouges	Vendredi – Repas végétarien Concombre à la menthe Lasagnes aux épinards et chapelure aux herbes Fromage aux fines herbes Kiwi







Viandes françaises Label rouge




















Poisson frais

Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France
 Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 19 au 23 octobre Centre de loisirs	Pâté de foie	Salade verte et croûtons	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Pique-nique
	Cordon bleu	Sauté de dinde 	Saucisse de Strasbourg	Pizza aux légumes	
	Purée de légumes	Petits pois	Frites	Salade verte	
	Emmental	Gouda	Petit suisse	Saint Nectaire	
	Orange	Gâteau au yaourt	Fruit de saison	Mousse au chocolat	
	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 26 au 30 octobre Centre de loisirs	Tomates vinaigrette	Salade de crudités	Concombre à la crème	Salade de blé aux œufs	Feuilleté
	Hachis Parmentier 	Poisson sauce bretonne	Pâtes	Escalope de dinde 	Chipolatas
	Salade verte	Haricots verts	sauce tomate 	Courgettes poêlées	Duo de légumes
	Saint Paulin	Comté	Camembert	Cotentin	Fromage
	Compote de fruits	Gâteau au chocolat	Yaourt aromatisé	Banane	Fruit de saison

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 novembre	Céleri vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette 	Rillettes	Potage de légumes	Salade de blé
	Quiche au fromage 	Chipolatas	Colin à l'armoricaine	 Poulet aux épices 	Paupiette de veau
	Salade verte	Semoule et légumes 	Gratin de légumes	Frites	Haricots verts
	Bûchette de lait mélange	Yaourt	Tomme noire	Tomme grise	Emmental
	Entremets au lait BIO de Verneuill	Banane	Riz au lait à la vanille 	Pomme 	Salade de fruits
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 09 au 13 novembre	Crêpe au fromage	Scarole aux crevettes		Potage de légumes	Salade verte et jambon 
	Lieu à la tomate	Sauté de porc au miel et citron 		Omelette campagnarde 	 Emincé de volaille à l'indienne 
	Haricots verts sautés 	Flageolets	Férié	Salade verte	Carottes braisées 
	Fromage blanc	Camembert 		Yaourt sucré	Fromage 
	Clémentines	Entremets à la vanille (lait BIO) 		Dés de pommes au caramel 	Gâteau au chocolat

Légende : F : Frais / S : Surgelé / E : Epicerie



Label rouge



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

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

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages. Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 16 au 20 novembre	Pizza au fromage Filet de lieu au beurre blanc Petits pois Saint Nectaire Orange	Betteraves vinaigrette Lasagnes à la bolognaise Mimolette Yaourt sucré	Taboulé (semoule BIO) Saucisse Gratin de légumes Emmental Duo banane-clémentine	Repas à thème Opération réduction des déchets	Velouté tomate vermicelles Poulet au thym Riz Bûche de chèvre Fromage blanc sucré
Semaine du 23 au 27 novembre	Carottes râpées vinaigrette Brandade de poisson Salade verte Yaourt Banane	Salade de céleri Longe de porc rôtie et son jus d'herbes Carottes persillées Coulommiers Flan pâtissier (lait BIO)	Salade de chou rouge Tajine de bœuf Semoule Cantal Salade d'orange	Salade d'endives aux noix Omelette aux herbes Chou-fleur Bleu Moelleux au chocolat	Pâté de campagne Filet de dinde à la créole Pâtes Emmental Pomme
Semaine du 30 novembre au 04 décembre	Taboulé Paupiette de veau Brocolis Emmental Poire	Mardi – Repas végétarien Salade de crudités Lentilles sauce tomate Pâtes Gouda Compote de pomme-cannelle	Mercredi Céleri rémoulade Pot-au-feu Légumes du pot (pommes de terre, carottes, poireaux) Saint Paulin Entremets	Jeudi Carottes râpées au citron Filet de merlu sauce nantua Haricots verts Yaourt Gâteau au yaourt	Vendredi Betteraves vinaigrette Haut de cuisse de poulet grillé aux herbes Riz Pont l'Évêque Clémentines
Semaine du 07 au 11 décembre	Lundi Salade de blé au thon Boulettes de bœuf aux oignons Duo de légumes Bûchette de lait mélange Fromage blanc aux fruits rouges	Mardi Potage de légumes Jambon braisé Frites Camembert Orange	Mercredi – Repas végétarien Quiche au fromage Risotto aux légumes d'hiver Salade verte Petit suisse Clémentines	Jeudi Carottes râpées vinaigrette Pizza Salade verte Petit suisse Kiwi	Vendredi Salade de pâtes Filet de poisson Purée d'épinards Fromage Compote de fruits

Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf servie sur votre restaurant 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 Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.



Viandes françaises

Label rouge

Poisson frais



Semaine européenne
Réduisons nos déchets !
Jeudi 19 novembre 2026


Velouté anti-gaspi

Pâtes au pesto
d'herbes aromatiques

Fromage

Pudding au chocolat

Restauval








	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 14 au 18 décembre</i>	Rillettes	Potage cultivateur	Salade de riz	Repas de fin d'année 	Salade coleslaw (chou blanc, carottes, mayonnaise)
	Paupiette de veau	Gratin de haricots blancs et carottes	Filet de colin aux herbes		Jambon
	Semoule		Haricots beurre		Tortis
	Edam	Yaourt	Fromage		Pont l'Évêque
	Pomme	Kiwi	Crème au chocolat		Fromage blanc au sucre

Viandes françaises  Label rouge  Poisson frais



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
 Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages. Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 21 au 25 décembre	Salade de crudités	Mousse de canard	Betteraves vinaigrette 	Salade verte, croûtons, jambon de dinde 	 Férié
	Raviolis	Escalope de dinde à la crème	Sauté de dinde	Chipolatas	
	Salade verte 	Carottes vichy	Haricots verts	Purée de légumes	
	Saint Nectaire  	Emmental 	Gouda	Bûchette de lait mélange	
	Compote de fruits	Banane	Gâteau au chocolat	Glace	

Viandes françaises  Label rouge  Poisson frais



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France
Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon
Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

