



Menus du restaurant scolaire de Rochefort sur Loire

Du 31 août au 18 septembre 2026



Semaine du 31 août au 04 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Pain BIO
	Fermé	Carottes râpées * Steak haché Frites Fromage * Glace	Rillettes de poisson Rôti de porc Purée de légumes Fromage * Fruit de saison *	Tomates * et sa mozzarella Riz cantonais végétarien (riz, petits pois et omelette) Petit suisse nature * Quatre-quarts	Chou blanc * Lasagnes à la bolognaise Salade verte Fromage * Poire au chocolat
Semaine du 07 au 11 septembre	Lundi – Pain BIO	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Pain BIO
	Salade de riz Œufs durs béchamel Epinards Emmental * Fromage blanc nature *	Melon Saucisses de volaille Haricots verts persillés Brie * Marbré	Terrine de poisson Tortillas (pommes de terre) Salade verte Yaourt nature * Fruit de saison *	Repas à thème Rentrée vitaminée	Salade de blé Filet de poisson frais aux épices Courgettes sautées Yaourt nature * Fruit de saison
Semaine du 14 au 18 septembre	Lundi – Pain BIO	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Pain BIO
	Betteraves vinaigrette Pâtes à la carbonara de volaille Salade verte * Fromage * Fromage blanc au coulis	Tomates* Paupiette de veau Jardinière de légumes Fromage * Salade de fruits frais *	Radis * beurre Filet de poisson à la provençale Semoule Fromage * Compote de fruits	Œuf mimosa Dahl de lentilles aux carottes Fromage * Ile flottante	Taboulé Rôti de porc laqué Ratatouille Petit suisse nature * Fruit de saison *



Produit issu de l'agriculture biologique

*Aide UE à destination des écoles

Fournisseurs locaux : SCV (49), Ludovic JOURDAN (49)

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.

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

Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restauval.

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



Rentrée vitaminée

Jeudi 10 septembre 2026

Wraps

Filet de poulet

Riz complet - Légumes

Emmental

Smoothie aux fruits





Semaine du 21 au 25 septembre	<i>Lundi – Pain BIO</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi – Pain BIO</i>
	Duo carottes * et maïs Jambon grillé Pâtes Fromage blanc nature * Fruit de saison *	Salade de tomate mimolette Couscous végétarien (semoule, petits légumes, pois chiches) Yaourt nature * Cake au citron	Avocat vinaigrette Galette bretonne (jambon de volaille) Salade verte Fromage * Ananas au sirop	Rillettes Hachis Parmentier Salade verte * Fromage * Glace	Salade de pâtes mimosa Blanquette de poisson aux fruits de mer Brocolis Fromage * Fruit de saison *
Semaine du 28 septembre au 02 octobre	<i>Lundi – Pain BIO</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi – Pain BIO</i>
	Courgettes râpées * Sauté de porc au curry Blé Fromage * Compote de pommes	Feuilleté au jambon Steak haché Carottes vapeur au beurre demi-sel Yaourt nature * Fruit de saison *	Chou blanc * Paupiette de veau Petits pois Fromage * Salade de fruits frais *	Concombre et sa crème légère Merlu au persil Pommes de terre vapeur Fromage Semoule au lait	Betteraves vinaigrette Lasagnes de légumes Fromage blanc nature * Fruit de saison *
Semaine du 05 au 09 octobre	<i>Lundi – Pain BIO</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi – Pain BIO</i>
	Friand à l'emmental Colombo de légumes et lentilles et lentilles Fromage * Compote de fruits	Carottes râpées * Chipolatas Frites Fromage blanc nature * Fruit de saison *	Terrine de poisson Pilons de poulet à la texane Courgettes sautées Fromage * Clafoutis aux fruits	Salade verte * et maïs Emincé de volaille au curry Haricots verts Petit suisse nature* Beignet aux pommes	Velouté de légumes Lieu à l'aneth Semoule Fromage * Fruit de saison *
<i>Semaine du goût : les couleurs dans l'assiette</i>					
Semaine du 12 au 16 octobre	<i>Lundi – Pain BIO</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi – Pain BIO</i>
	Betteraves vinaigrette Dahl haricots blancs Pomme de terre vapeur Fromage Ananas au sirop	Soupe de butternut aux épices Emincé de bœuf Purée de légumes verts Fromage Fruit de saison	Haricots verts vinaigrette Sauté de volaille Salsifis Fromage Riz au lait	Rillettes Filet de poisson sauce fromage blanc citronné Riz Fromage Mousse au chocolat	Salade d'endives, fromage et croûtons Sauté de porc à la tomate et au paprika Semoule Fromage blanc Au coulis de fruits rouges



Produit issu de l'agriculture biologique

*Aide UE à destination des écoles / Fournisseurs locaux : SCV (49), Ludovic JOURDAN (49)

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.

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

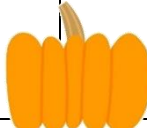
Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restauval.



Menus Centres de loisirs de Rochefort sur Loire

Du 19 au 30 octobre 2026



Semaine du 19 au 23 octobre Centre de loisirs	Lundi – Pain BIO	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Pain BIO
	Chou-fleur Chili sin carne Riz Fromage fondu * Compote de fruits 	Salade de pâtes Emincé de porc au miel et citron Purée de patate douce Petit suisse nature * Fruit de saison*	Salade verte et croûtons Filet de poisson Gratin dauphinois Chèvre * Yaourt nature*	Céleri rémoulade Rôti de dinde chasseur Haricots verts Emmental * Tarte aux fruits 	Velouté de légumes Sauté de bœuf aux olives Semoule Camembert * Fruit de saison*
Semaine du 26 au 30 octobre Centre de loisirs	Lundi – Pain BIO	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Pain BIO
	Terrine de légumes Lasagnes à la bolognaise Salade verte Yaourt nature * Salade de fruits frais *	Salade de riz niçoise Poulet rôti aux herbes Carottes sautées Fromage * Banane au chocolat 	Potage de légumes Omelette paysanne Lardons fromage Frites Fromage Fruit de saison	Salade de chou blanc et lardons Filet de lieu meunière aux amandes Courgettes Fromage Moelleux au citron	Repas à thème Halloween



Produit issu de l'agriculture biologique

*Aide UE à destination des écoles / Fournisseurs locaux : SCV (49), Ludovic JOURDAN (49)

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.

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

Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restauval.

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



Halloween

Vendredi 30 octobre 2026

Betteraves sanglantes

Boulettes de volaille
sauce fétide
Purée potimarron

Fromage

Fromage blanc coulis rouge



Menus du restaurant scolaire de Rochefort sur Loire

Du 02 au 20 novembre 2026



Semaine du 02 au 06 novembre	Lundi – Pain BIO	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte au chèvre Sauté de dinde Semoule Fromage * Entremets à la vanille au lait BIO *	Salade strasbourgeoise * (pommes de terre BIO) Rôti de porc Haricots verts Fromage blanc nature * Fruit de saison *	Carottes râpées * Steak haché de veau sauce tomate Pâtes Fromage * Ile flottante	Crêpe au fromage Œufs durs Gratin de chou-fleur Yaourt nature * Gâteau au chocolat	Velouté de légumes Filet de colin au citron Riz Fromage * Fruit de saison *
Semaine du 09 au 13 novembre	Lundi – Pain BIO	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Pizza Poisson Poêlée hivernale Fromage * Mousse au chocolat	Velouté de butternut Couscous Semoule et légumes Yaourt nature * Fruit de saison *	Férié	Salade verte * et maïs Chipolatas Frites Fromage * Compote de fruits	Carottes râpées * Tarte épinards fromage Fromage * Fruit de saison
Semaine du 16 au 20 novembre	Lundi – Pain BIO	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Taboulé Sauté de porc au curry Purée de brocolis Fromage * Fruit de saison *	Betteraves Filet de merlu sauce citron Gratin de poireaux et pommes de terre Fromage * Compote de fruits	Crêpe au fromage Emincé de volaille à l'indienne Haricots verts sautés Fromage blanc nature * Fruit de saison *	Repas à thème Réduisons nos déchets	Duo de choux * Pâtes à la bolognaise Yaourt nature * Fruit de saison *



Produit issu de l'agriculture biologique

*Aide UE à destination des écoles / Fournisseurs locaux : SCV (49), Ludovic JOURDAN (49)

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.

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

Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restauval.

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



Semaine Européenne Réduisons nos déchets !

Jeudi 19 novembre 2026

Soupe de légumes

Gratin de pain
courgette et chèvre

Fromage

Fruits





Menus du restaurant scolaire de Rochefort sur Loire Du 23 novembre au 18 décembre 2026



Semaine du 23 au 27 novembre	Lundi – Pain BIO	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Pain BIO
	Bouillon vermicelle Cuisse de poulet rôti au thym Petits pois Petit suisse nature * Fruit de saison *	 Carottes * Saucisse de volaille Lentilles Fromage * Compote de pommes	Salade de blé Sauté de porc à l'andalouse Gratin de légumes Fromage * Salade de fruits frais *	Friand au fromage Omelette Frittata aux épinards Fromage * Tarte aux pommes	Chou blanc * Brandade de poisson (pommes de terre) Salade verte * Fromage * Fruit de saison *
Semaine du 30 novembre au 04 décembre	Lundi – Pain BIO	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Pain BIO
	Rillettes Emincé de dinde aux herbes Riz Yaourt nature * Fruit de saison *	Macédoine Joue de porc au curry Haricots verts Fromage * Flan au chocolat au lait BIO *	 Betteraves Tajine de bœuf Semoule Fromage blanc nature * Fruit de saison *	Batavia * et croûtons Œufs durs béchamel Chou-fleur Fromage * Gâteau au yaourt	Salade de crudités Merlu beurre blanc Pommes de terre vapeur Fromage * Fruit de saison *
Semaine du 07 au 11 décembre	Lundi – Pain BIO	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Pain BIO
	Velouté de courge Chili sin carne (maïs, haricots rouges et sauce tomate) Riz Fromage * Fruit de saison *	 Carottes râpées * Rôti de porc charcutière Duo de légumes Fromage * Moelleux aux pommes	 Saucisson sec Poulet rôti Gratin de potiron Fromage * Riz au lait * au caramel	Céleri * Filet de lieu sauce nantua Semoule Fromage * Compote de pommes	Salade verte à l'emmental Steak haché sauce barbecue Purée de brocolis Fromage blanc nature * Fruit de saison *
Semaine du 14 au 18 décembre	Lundi – Pain BIO	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Pain BIO
	Salade de riz Jambon grillé Gratin de patate douce Fromage blanc nature * Compote de fruits	Œuf mimosa Méli-mélo de céréales et pois chiches, haricots verts et épices Fromage Petits suisses natures *	Feuilleté au fromage Emincé de volaille aux épices Purée de légumes Fromage * Fruit de saison *	 Repas de Noël	Potage de légumes Filet de poisson Pâtes Fromage * Fruit de saison



Repas de Noël Lumières et gourmandises

Jeudi 17 décembre 2026

Mousse de canard

Suprême de dinde épicée

Pommes noisette

Fromage de Noël

Bûche chocolat noisette maison