

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi		
Semaine du 1 ^{er} au 05 septembre	Betteraves vinaigrette  F Steak haché  Steak de soja Coquillettes  E Saint Paulin F Glace S	Céleri rémoulade mimosa  F Omelette  E  Petits pois S Tomme blanche F Yaourt F		 Tomates mozzarella  F Emincé de porc  Quiche au fromage F Courgettes F Petit suisse F Quatre-quarts FE	Carottes râpées vinaigrette  F Brandade de poisson FS Parmentier de lentilles FE Salade verte F Cantal  F Raisin F		
	Semaine du 08 au 12 septembre	Salade de blé  FE Sauté de volaille aux épices  Omelette au fromage Haricots verts persillés  S Yaourt F Pomme Golden F	Tomates à l'échalote F Risotto aux légumes  F (riz, lentilles, courgettes, aubergines, oignons, crème, fromage) Pont l'Evêque  F Prunes F		Rillettes de poisson FE Salade de crudités Bœuf bourguignon  Boulettes soja et tomate F Carottes braisées  F Brie F Gâteau au chocolat EF	Salade de pâtes au surimi  FE Salade de pâtes Lieu à la crème d'épices FS Œufs à la florentine F Epinards au beurre S Fromage  F  Pastèque F	
		Semaine du 15 au 19 septembre	Concombre à la menthe F Escalope de volaille  Nuggets végétariens Frites S Saint Nectaire  F Fruit de saison F	Repas à thème Ciao l'Italie 		Taboulé FE Sauté de volaille au jus  FE Tajine de légumes aux pois chiches  F Brocolis  S Camembert F Compote de fruits E	Betteraves aux pommes  F Lasagnes E aux légumes F Saint Paulin F Kiwi  F

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

 Plat de substitution

 Produit issu de l'agriculture biologique

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



 Label rouge  A.O.P.



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Viandes françaises  Label rouge



Restaurant scolaire de Fossé

Ciao l'Italie

Mardi 16 septembre 2025

Salade Caprese

(tomates, mozzarella, basilic)

Polpette sauce champignons et épices

(Boulettes de viande)

Boulettes végétales

Risotto aux champignons

Fromage

Panna cotta au coulis

Fromage blanc au coulis

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 22 au 26 septembre	Pâté de campagne F Salade de crudités F Lasagnes à la bolognaise F Lasagnes aux légumes S Salade verte F Comté F Poire F	Feuilleté au fromage S Escalope de dinde à la normande F Nuggets végétariens F Courgettes sautées F Fromage blanc F Banane F		Céleri au fromage blanc F Croque-Monsieur au fromage F Haricots beurre S Camembert F Fruits au sirop E	Salade de riz mimosa FE Paupiette de veau aux champignons S Tomates farcies au quinoa F Poêlée de légumes F Mimolette F Pomme F
Semaine du 29 septembre au 03 octobre	Tomates vinaigrette F Rôti de porc aux épices F Bolognaise de lentilles F Blé E Tomme blanche F Compote pomme-banane E	Feuilleté au fromage FS Omelette campagnarde F Carottes vapeur F Yaourt Maurice F Prunes F		Salade de crudités F Lieu noir au persil S Quiche aux légumes E Pâtes E Chèvre F Entremets FE	Salade de riz EF Poulet rôti F Steak de soja S Chou-fleur S Saint Paulin F Ananas F
Semaine du 06 au 10 octobre	Salade de pommes de terre, tomates et emmental F Haché de veau S Croque fromage F Carottes Vichy F Fromage blanc F Banane F	Salade de crudités F Tajine de légumes et pois chiches FE Semoule E Pont l'évêque F Salade de fruits frais F		Salade au chèvre F Bœuf bourguignon F Tarte aux légumes et fromage F Brocolis S Camembert F Tarte au citron FS	Velouté de poireaux F Filet de merlu aux cinq baies F Œufs durs sauce tomate F Blé au jus E Fromage F Pomme locale F
Journées du goût : Les secrets des courges					
Semaine du 13 au 17 octobre	Soupe de potimarron aux épices F Sauté de volaille F Omelette F Frites F Fromage blanc F Kiwi F	Betteraves vinaigrette F Curry de potiron, pois chiches FE Riz E Camembert F Fruit de saison F		Carottes râpées vinaigrette F Saucisse de Francfort F Saucisse végétale F Gratin d'épinards F Cantal F Gâteau moelleux chocolat-courgette EF	Taboulé F Poisson S Boulettes de soja à la créole S Purée de légumes F Tomme F Fromage blanc et confiture de courge maison F

Plat de substitution



Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf 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 Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon



Viandes françaises



Label rouge A.O.P

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi	
Semaine du 03 au 07 novembre	Carottes râpées vinaigrette  F	Potage de légumes F		Potage tomates alphabet FE	Salade de pâtes, tomates  F et basilic E	
	Chipolatas F Saucisse végétale F	 Poulet aux épices  F Falafels aux pois chiches F		Quiche au fromage F S	Steak haché  S Steak haché végétal  S	
	Semoule et légumes  F E	Frites F		Salade verte F	Haricots verts S	
	Yaourt F	Comté F		Yaourt sucré F	Cantal F	
	Compote de fruits E	Pomme  F		Dés de pommes au caramel  F	Banane F	
Semaine du 10 au 14 novembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
	Férié 	Céleri vinaigrette F		Repas à thème Réduction des déchets		Salade de blé E
		Omelette aux pommes de terre  F				Estouffade de bœuf  F Steak de soja
		Salade verte F				Epinards à la crème  S
		Emmental F				Saint Nectaire  F
Entremets au lait BIO de Verneuil  F E		Fruit de saison F				

Plat de substitution

F : frais / S : surgelés / E : épicerie



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

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



Viandes françaises



Label rouge



A.O.P.



Restaurant scolaire de Fossé



Opération réduction des déchets

Jeudi 13 novembre 2025

Quiche aux légumes et emmental

Fricassée de volaille aux épices 

Saucisses végétales

Méli-mélo de légumes et pâtes

Fromage

Crumble aux fruits de saison

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 17 au 21 novembre	Pizza au fromage S Poulet au thym F Omelette aux fines herbes Petits pois AB S Yaourt F Orange F	Salade de céleri F Longe de porc rôtie et son jus d'herbes F Tarte aux légumes Carottes persillées AB F Coulommiers F Flan pâtissier (lait BIO) AB FS		Potage de lentilles AB F Lasagnes E aux légumes F Reblochon F Yaourt sucré F	Chou rouge vinaigrette AB F Brandade de poisson F Parmentier de haricots rouges S Salade verte F Chèvre F Pomme AB F
Semaine du 24 au 28 novembre	Pâté de campagne F Salade de crudités Saucisse de Francfort F Gratin de pâtes aux légumes Petits pois AB S Comté F Banane F	Scarole aux crevettes FS Scarole aux croûtons Sauté de porc au miel et citron F Nuggets végétariens S Flageolets AB E Camembert AB F Entremets à la vanille (lait BIO) AB FE		Salade d'endives aux noix FE Œufs durs béchamel F Chou-fleur AB F Fromage fondu F Moelleux au citron F	Soupe à l'oignon F Filet de lieu beurre blanc F Saucisse végétale E Céréales gourmandes AB E Chèvre F Compote de fruits AB E
Semaine du 1 ^{er} au 05 décembre	Velouté de légumes F Paupiette de veau S Omelette aux fines herbes F Frites S Emmental AB F Poire F	Salade de crudités F Curry de légumes et pois chiches F E Riz AB E Cantal F Compote pomme-cannelle E		Carottes râpées au citron AB F Poisson meunière S Quiche au fromage Haricots verts AB S Yaourt Maurice local F Gâteau au yaourt F	Betteraves vinaigrette AB F Spaghettis à la bolognaise AB E S Spaghettis aux légumes et fromage Pont l'Evêque F Clémentines F
Semaine du 08 au 12 décembre	Salade de riz au thon AB F Salade de riz E Rôti de dinde à la créole F Fallafels pois chiches et tomates F Trio de légumes S Chèvre F Fromage blanc aux fruits rouges AB FS	Quiche au fromage F S Risotto E aux légumes d'hiver F Petit suisse F Fruit de saison F		Salade d'endives aux noix Sauté de porc Bolognaise de lentilles F Semoule parfumée AB F Brie F Compote de pommes F	Feuilleté au fromage S Filet de poisson Œufs durs béchamel S Epinards S Fromage F Fruit de saison F

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

Viandes françaises

Label rouge

A.O.P.

Plat de substitution

Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf 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 Chatenay IV - 08 rue des Internautas - 37210 Rochecorbon

Semaine
du 15
au 19
décembre

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Salade de pâtes</p> <p>Sauté de dinde à la paysanne  Croque fromage</p> <p>Duo de légumes </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Pomme </p> 	<p>Chou blanc râpé vinaigrette</p> <p>Gratin de haricots blancs </p> <p>et patate douce</p> <p>Yaourt</p> <p>Compote de fruits</p>		<p>Potage cultivateur</p> <p>Merlu sauce hollandaise Œufs brouillés</p> <p>Riz </p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Banane</p>	<p>Repas de fin d'année</p> 