

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 05 au 09 janvier	 Betteraves mimosa  Egrené de bœuf à la tomate  Steak de soja  Frites  Fromage  Compote de pommes	 Salade de riz  Cordon bleu  Nuggets de blé  Haricots verts  Fromage  Fruit de saison		 Carottes râpées vinaigrette  Filet de poisson meunière  Omelette à la ciboulette  Gratin de potiron  Fromage  Galette des rois à la frangipane	 Potage de légumes  Gratin de pommes de terre au fromage  Salade verte  Fromage blanc  Clémentines
Semaine du 12 au 16 janvier	 Potage de légumes  Tarte au fromage de chèvre  Salade verte  Petit suisse  Orange	 Céleri rémoulade  Rôti de porc au paprika  Tajine de légumes et pois chiches  Purée de légumes  Emmental  Fromage blanc sucré		 Salade de blé  Poisson du jour sauce hollandaise  Nuggets végétariens  Epinards  Camembert  Fruit de saison	 Salade verte et croûtons  Boulettes de bœuf aux épices  Steak de soja  Petits pois  Fromage  Entremets à la vanille
Semaine du 19 au 23 janvier	 Potage Esaü (lentilles)  Chipolatas  Saucisse végétale  Chou-fleur à la béchamel  Fromage  Banane	 Salade verte au maïs  Poulet rôti  Omelette au fromage  Purée de pommes de terre  Fromage  Yaourt aromatisé		 Chou blanc au curry  Pâtes  à la bolognaise de lentilles  Fromage blanc  Fruit de saison	 Salade de crudités  Filet de lieu noir frais Dugléré  Tarte carottes, fromage et cumin  Carottes  Chèvre  Pain perdu
Semaine du 26 au 30 janvier	 Taboulé  Gâteau d'épinards (Œufs et épinards)  Fromage  Fruit de saison	 Bouillon de tomate vermicelle  Colin beurre blanc  Crumble aux légumes  Pâtes  Yaourt  Pomme			 Salade de blé  Tajine de volaille  Tarte aux légumes  Légumes couscous  Fromage  Orange

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Label rouge

 A.O.P.

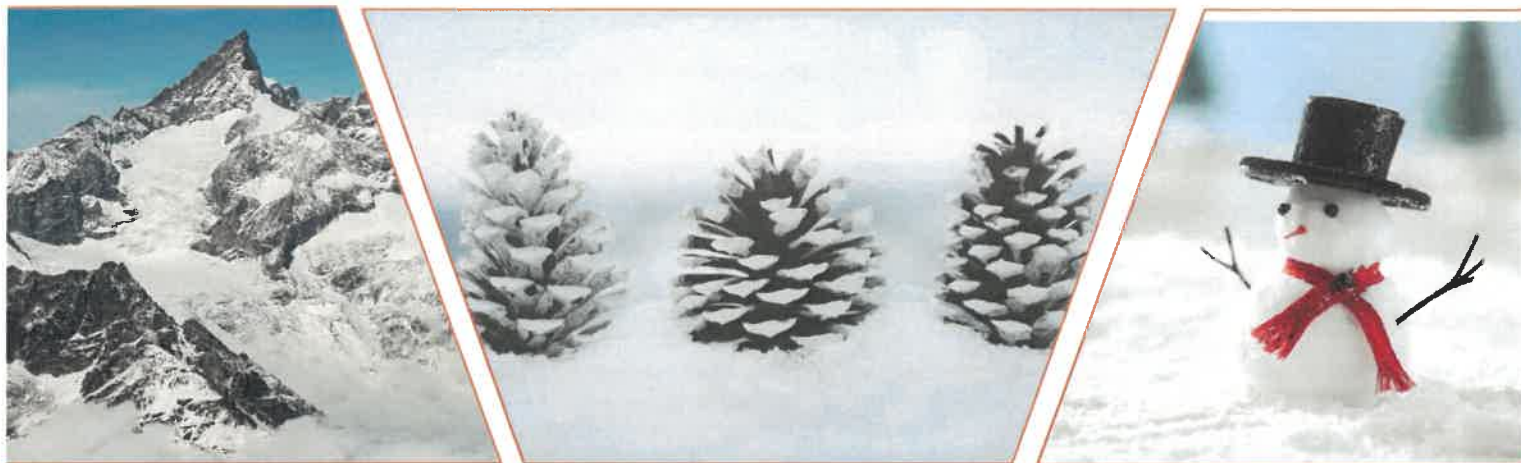
La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

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

 Indicateur Géographique Protégé

 Porc de Touraine, le roi rose

 Plat de substitution



Saveurs des montagnes

Jeudi 29 janvier 2026

Soupe de potiron

Tartiflette

Tartiflette végétarienne

Salade verte

Fromage blanc

Tarte aux poires



Restauval



	Lundi – Chandeleur	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 02 au 06 février	Salade d'endives Poisson du jour au beurre blanc Œufs durs béchamel Brocolis à la béchamel Fromage Crêpe au chocolat	Mâche et croûtons Sauté de dinde Sauce végétale Pâtes Fromage Compote de fruits		Betteraves vinaigrette Cordon bleu Croque fromage Haricots verts Fromage Tarte aux pommes	Soupe de légumes Quiche aux légumes Salade verte Fromage blanc Fruit de saison
Semaine du 09 au 13 février	Chou rouge aux pommes Paupiette de veau sauce échalote Croque fromage Haricots verts Fromage Quatre-quarts	Carottes râpées au citron Quiche lorraine Quiche au fromage Salade verte Fromage blanc Kiwi	Mercredi	Jeudi Salade de pommes de terre Poisson du jour au pistou Œufs durs béchamel Brocolis à la béchamel Camembert Clémentines	Vendredi – Repas végétarien Repas à thème Saveurs d'Asie

VACANCES SCOLAIRES

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 mars	Velouté Dubarry (chou-fleur) Chili con carne (égrené de bœuf haricots rouges, pois chiches et tomates) Chili sin carne (sans viande) Riz Chèvre Compote de fruits	Salade de pâtes Œufs brouillés Carottes sautées Yaourt Gâteau au chocolat	Mercredi	Jeudi Salade verte et croûtons Filet de dinde aux champignons Sauce végétale Frites Cantal Pomme	Vendredi Potage de légumes Filet de poisson frais à l'américaine Fallafels de pois chiches Haricots verts Camembert Fruit de saison



Saveurs d'Asie
Vendredi 13 février 2026

Salade asiatique

Riz cantonais 🇨🇳

Riz cantonais végétarien

Salade verte

Fromage

Flan aux litchis

	Lundi	Mardi- Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 09 au 13 mars	Pizza au fromage Poulet rôti Tajine de légumes Petits pois Fromage blanc Clémentines	Soupe à l'oignon et alphabet Mijoté de haricots blancs et patate douce Fromage Fruit de saison		Salade de pâtes Blanquette de poisson aux épices Tarte au fromage Chou-fleur gratiné Saint Nectaire Banane sauce chocolat	Repas à thème Carnaval gourmand
Semaine du 16 au 20 mars	Betteraves vinaigrette Parmentier de lentilles Salade verte Fromage blanc Fruit de saison	Salade verte au thon Salade verte, tomates et croûtons Sauté de bœuf aux herbes Gratin de pâtes, fromage et courgettes Pâtes Fromage Entremets au chocolat		Radis beurre Boulettes de bœuf Dahl de lentilles Carottes sautées Fromage Moelleux au citron	Œuf sauce tomate Filet de poisson frais au citron Steak de soja Céréales gourmandes Fromage Fruit de saison
Semaine du 23 au 27 mars	Pâté de campagne Crudités Poulet à la catalane Croque fromage Purée de légumes Fromage Fruit de saison	Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise) Quiche provençale Salade verte Camembert Crème dessert au caramel		Salade de chou rouge Sauté de dinde aux champignons Lasagnes aux légumes Epinards Emmental Flan pâtissier	Salade de crudités Filet de colin sauce hollandaise Omelette aux fines herbes Riz Yaourt Fruit de saison



Carnaval gourmand

Vendredi 13 mars 2026

Salade arlequin
(carottes, betteraves et maïs)

Calamars à la romaine

Omelette

Frites

Fromage

Beignet

Semaine du 30 mars au 03 avril	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Crudités de saison Rôti de porc Fallafels de pois chiches Pâtes Camembert Compote de fruits	Betteraves mimosa Gratin de pommes de terre au fromage Fromage blanc Fruit de saison		Repas à thème Magie du chocolat	Taboulé Poulet rôti aux herbes Tarte aux légumes et emmental Carottes persillées Fromage Banane
Semaine du 06 au 10 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Férié	Betteraves vinaigrette Merlu sauce ciboulette Pizza végétarienne Coquillettes Chèvre Compote de fruits		Haricots verts vinaigrette Steak haché Steak de soja Brocolis Fromage Gâteau au yaourt	Salade de blé Œufs à la florentine Epinards Fromage Liégeois

VACANCES SCOLAIRES

Semaine du 27 avril au 1 ^{er} mai	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Feuilleté au fromage Lieu noir au basilic Œufs brouillés Courgettes sautées Fromage blanc Fruit de saison	Salade de tomates Poulet rôti Steak de soja Frites Chèvre Yaourt		Œuf mayonnaise Pizza Margherita Salade verte Fromage Fruit de saison	Férié



Magie du chocolat

Jeudi 02 avril 2026

Salade de crudités
vinaigrette au chocolat

Sauté de volaille au cacao
Chipolatas végétales



Riz

Fromage

Moelleux au chocolat blanc