





































Semaine du 05 au 09 janvier	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Potage de légumes  Boulettes de bœuf  Frites Fromage Fruit de saison 	Salade de riz Escalope de volaille  Haricots verts  Fromage*  Compote de fruits	Céleri rémoulade Filet de colin sauce citron Petits pois Fromage Semoule au lait au chocolat 	Rillettes de sardines Pilons de poulet  Duo de légumes Fromage Galette des rois	Betteraves  Quiche au fromage Salade verte *  Petit suisse *  Fruit de saison
Semaine du 12 au 16 janvier	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte* et maïs  Bœuf bourguignon  Semoule  Fromage Ananas	Chou rouge aux pommes Dahl de lentilles Carottes Fromage*  Gâteau au yaourt 	Crudités vinaigrette Escalope de porc à la moutarde  Purée de légumes Yaourt *  Fruit de saison 	Carottes râpées vinaigrette Pilons de poulet grillés  Pâtes  Fromage Crème au chocolat	Velouté Dubarry (chou-fleur)  Filet de lieu sauce dieppoise Riz  Fromage Compote multifruits
Semaine du 19 au 23 janvier	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Pâté de foie Blanquette de volaille  Céréales gourmandes  Fromage  Fruit de saison	Salade de pâtes Filet de merlu Dugléré Duo de légumes Fromage*  Fromage blanc au coulis de fruits rouges  	Carottes râpées*  Steak haché de veau sauce normande  Pommes de terre rissolées Fromage Fruit de saison	Salade de lentilles  Lasagnes aux légumes Salade verte *  Yaourt local *  Fruit de saison	Céleri râpé*  Tajine de poulet  Carottes sautées Fromage Gâteau au chocolat



Produit issu de l'agriculture biologique

Fournisseurs locaux :

GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc

SDA (Ancenis) : Poulet label rouge, volailles

GAEC Eleveurs Cueilleurs (Liré) : Légumes bio, GAEC Les Prés d'Orée (St Sauveur de Landemont) : Yaourt et fromage blanc bio fermier

Le Jardin des Hespérides (Bouzillé) : pommes bio

* Aide UE à destination des écoles



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

Une entrée du jour et une corbeille de fruits seront mises à disposition chaque jour au self
























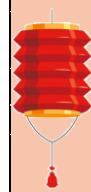


RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon



Label rouge



Viandes françaises

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 26 au 30 janvier</i>	Velouté Dubarry (chou-fleur) Boulettes de bœuf  Purée de pommes de terre Fromage blanc local *  Fruit de saison	Salade de lentilles Flan de légumes à la fête Salade verte*  Fromage*  Fruit de saison	Salade de crudités Chipolatas Coquillettes  Fromage Compote de pommes	Repas à thème Saveurs des montagnes 	Carottes* à la coriandre Sauté de porc au curry  Légumes couscous Fromage Croustade aux pommes
<i>Semaine du 02 au 06 février</i>	Lundi - Chandeleur Crudités au maïs Sauté de porc au jus  Gratin de brocolis Petit suisse *  Crêpe au sucre	Mardi Chou rouge*  Filet de colin à l'américaine Frites Fromage  Mousse au chocolat	Mercredi Taboulé Steak haché sauce tomate  Petits pois  Fromage Fruit de saison	Jeudi- Repas végétarien Carottes râpées*  Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule  Fromage Crème dessert à la vanille	Vendredi Pâtes au surimi  Sauté de bœuf au paprika  Purée d'épinards Fromage*  Salade de fruits à la grenadine
<i>Semaine du 09 au 13 février</i>	Lundi– Repas végétarien Betteraves vinaigrette Gratin de pommes de terre vapeur  Fromage  Fruit de saison	Mardi Céleri rémoulade Poisson du marché parfumé à l'aneth Haricots verts persillés  Yaourt local *  Cake au citron	Mercredi Salade de haricots blancs Jambon grill Brocolis Fromage Fruit de saison 	Jeudi Repas à thème Saveurs d'Asie 	Vendredi Potage de légumes  Coquillettes à la bolognaise  Salade verte Fromage Liégeois



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



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge

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

Fournisseurs locaux :

GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc

SDA (Ancenis) : Poulet label rouge, volailles

GAEC Eleveurs Cueilleurs (Liré) : Légumes bio, GAEC Les Prés d'Orée (St Sauveur de Landemont) : Yaourt et fromage blanc bio fermier

Le Jardin des Hespérides (Bouzillé) : pommes bio

* Aide UE à destination des écoles



Saveurs des montagnes

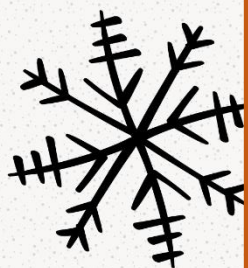
Jeudi 29 janvier 2026

Salade de chou blanc

Tartiflette
Salade verte

Yaourt

Gâteau de Savoie



Restauval





Saveurs d'Asie

Jeudi 12 février 2026

Salade de chou chinois















Sauté de porc au caramel



Riz

Fromage

Salade de fruits à l'asiatique

Semaine du 23 au 27 février Centre de loisirs	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Rillettes de thon	Salade folle à la mimolette	Salade de chou	Salade de blé 	Potage de légumes 
	 Filet de poulet au romarin 	Tarte au fromage de chèvre et épinards	Escalope de porc 	Dos de lieu au pistou	Pâtes à la bolognaise 
	Frites	Carottes Vichy 	Lentilles 	Gratin de chou-fleur 	Salade verte 
	Fromage 	Petit suisse 	Fromage 	Fromage	Fromage
	Orange	Gâteau au yaourt	Fromage blanc local au miel 	Salade de fruits frais	Fruit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique

Fournisseurs locaux :

GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc

SDA (Ancenis) : Poulet label rouge, volailles

GAEC Eleveurs Cueilleurs (Liré) : Légumes bio, GAEC Les Prés d'Orée (St Sauveur de Landemont) : Yaourt et fromage blanc bio fermier

Le Jardin des Hespérides (Bouzillé) : pommes bio

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











































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



Label rouge



Viandes françaises

	Lundi	Mardi– Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 mars	Salade composée Fricassée de poisson aux épices Boulgour  Fromage*  Fruit de saison 	Macédoine de légumes Poulet rôti au jus  Frites Yaourt fermier local *  Fruit de saison	Salade Lapérouse (tomates, jambon, haricots verts) Paupiette de grand mère aux champignons frais Pâtes  Fromage Fruit de saison	Potage Dubarry (chou-fleur)  Œufs durs béchamel Epinards Fromage Gâteau au citron	Salade de pâtes à l'italienne  Bœuf au paprika local  Haricots beurre persillés  Fromage*  Fromage blanc au coulis
Semaine du 09 au 13 mars	Salade de crudités Chipolatas Frites Petit suisse*  Compote de fruits	Salade mêlée, croûtons et emmental Semoule  Légumes couscous et pois chiches aux épices Fromage Fruit de saison* 	Saucisson à l'ail Moussaka au bœuf  Salade verte*  Fromage Glace	Repas à thème Carnaval gourmand 	Salade de pâtes  Filet de poisson au basilic Mousseline de légumes Fromage Banane sauce chocolat
Semaine du 16 au 20 mars	Endives à l'emmental*  Jambon grill sauce charcutière Blé Petit suisse Fruit de saison* 	Pâté de campagne Colombo de dinde  Carottes sautées Fromage*  Salade de fruits 	Crudités vinaigrette Paëlla Fromage*  Yaourt aux fruits mixés	Salade de pépinettes aux petits pois Filet de poisson au citron Epinards  Fromage Duo de fruits frais	Salade de crudités Duo de lentilles et carottes aux champignons  Boulgour  Fromage*  Pot de crème spéculoos
Semaine du 23 au 27 mars	Salade de céleri*  Escalope de porc  Duo poireaux-pommes de terre Fromage Yaourt local fermier * 	Chou blanc vinaigrette Quiche brocolis et féta Salade verte Fromage*  Fruit de saison* 	Rillettes de poisson Steak haché  Carottes persillées  Fromage*  Fruit de saison	Œuf dur mayonnaise Sauté de dinde au curry  Riz  Fromage *  Yaourt aux fruits local	Concombre à la crème Emincé de porc basquaise  Haricots verts  Fromage Crème dessert 

 Produit issu de l'agriculture biologique  Label rouge  I.G.P.

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
Viandes françaises

Fournisseurs locaux :

GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc

SDA (Ancenis) : Poulet label rouge, volailles

GAEC Eleveurs Cueilleurs (Liré) : Légumes bio, GAEC Les Prés d'Orée (St Sauveur de Landemont) : Yaourt et fromage blanc bio fermier

Le Jardin des Hespérides (Bouzillé) : pommes bio

* Aide UE à destination des écoles



Carnaval gourmand

Jeudi 12 mars 2026

Salade coleslaw (carottes et chou
blanc râpés, mayonnaise)











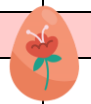






Chili con carne



Riz

Fromage

Beignet aux pommes

Semaine du 30 mars au 03 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Salade verte* et maïs  Poisson pané Semoule Petit suisse *  Fruit de saison	Concombre vinaigrette  Hachis Parmentier  Salade verte Fromage*  Compote pomme-banane	Salade de lentilles Escalope de volaille  Haricots beurre Fromage*  Yaourt aux fruits mixés	Repas à thème Magie du chocolat 	Salade de pâtes aux légumes  Tarte aux fromages Salade verte*  Fromage Fruit de saison
Semaine du 06 au 10 avril	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Férié	 Macédoine vinaigrette Filet de colin sauce ciboulette Céréales gourmandes  Fromage Fruit de saison	Salade de crudités Lasagnes aux légumes Salade verte*  Fromage*  Crème dessert à la vanille	Carottes râpées vinaigrette Sauté de porc à la paysanne  Brocolis  Fromage Gâteau au yaourt	Salade d'asperges Chipolatas Frites Yaourt fermier local *  Fruit de saison

Fournisseurs locaux :

GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc
 SDA (Ancenis) : Poulet label rouge, volailles GAEC Eleveurs Cueilleurs (Liré) : Légumes bio,
 GAEC Les Prés d'Orée (St Sauveur de Landemont) : Yaourt et fromage blanc bio fermier
 Le Jardin des Hespérides (Bouzillé) : pommes bio

* Aide UE à destination des écoles



Magie du chocolat

Jeudi 02 avril 2026

Ouf mayonnaise

Sauté de dinde











Carottes



Fromage



Gâteau au chocolat

Semaine du 20 au 24 avril Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	<p>Tomates à l'échalote</p> <p>Steak haché </p> <p>Frites</p> <p>Fromage* </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise)</p> <p>Filet de lieu sauce ciboulette</p> <p>Céréales gourmandes </p> <p>Fromage</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Fromage</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Salade de riz </p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Entremets</p>	<p>Betteraves * </p> <p>Escalope de volaille au cidre </p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Fromage* </p> <p>Moelleux au chocolat</p>

 Produit issu de l'agriculture biologique



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

Une entrée du jour et une corbeille de fruits seront mises à disposition chaque jour au self

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



Viandes françaises

Fournisseurs locaux :









GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc


SDA (Ancenis) : Poulet label rouge, volailles

GAEC Eleveurs Cueilleurs (Liré) : Légumes bio, GAEC Les Prés d'Orée (St Sauveur de Landemont) : Yaourt et fromage blanc bio fermier

Le Jardin des Hespérides (Bouzillé) : pommes bio

* Aide UE à destination des écoles

Semaine du 27 avril au 1 ^{er} mai	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de blé	Salade de lentilles 	Salade de haricots verts 	Salade de crudités	Férié
	Cordon bleu	Raviolis aux légumes	Filet de poisson beurre blanc	Porc colombo 	
	Petits pois	Salade verte* 	Boulgour 	Pommes de terre vapeur	
	Fromage	Fromage 	Fromage* 	Fromage* 	
	Yaourt aux fruits mixés	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits	

 Salade antiboise : tomates, thon, œuf dur, vinaigrette
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



Viandes françaises

Fournisseurs locaux :

GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc
SDA (Ancenis) : Poulet label rouge, volailles GAEC Eleveurs Cueilleurs (Liré) : Légumes bio,
GAEC Les Prés d'Orée (St Sauveur de Landemont) : Yaourt et fromage blanc bio fermier
Le Jardin des Hespérides (Bouzillé) : pommes bio

* Aide UE à destination des écoles