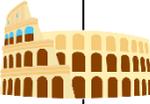


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
<i>Semaine du 1^{er} au 05 septembre</i>	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Steak haché </p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage</p> <p>Compote de fruits </p> 	<p>Saucisson à l'ail</p> <p>Colin meunière</p> <p>Frites</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Pomme </p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Cuisse de poulet à la texane </p> <p>Courgettes sautées </p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt nature sucré </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Rôti de porc à la tourangelle </p> <p>Petits pois </p> <p>Fromage</p> <p>Gâteau au yaourt </p>	<p>Salade de riz aux petits légumes</p> <p>Quiche au fromage</p> <p>Salade verte </p> <p>Bûche de chèvre</p> <p>Salade de fruits frais</p>
<i>Semaine du 08 au 12 septembre</i>	<p>Mousseline de thon</p> <p>Chili con carne </p> <p>Riz </p> <p>Brie</p> <p>Raisin</p>	<p>Melon</p> <p>Boulettes d'agneau</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Fromage Marbré </p> 	<p>Salade de crudités</p> <p>Saucisse </p> <p>Lentilles </p> <p>Camembert</p> <p>Crème à la vanille</p>	<p>Salade de pâtes </p> <p>Lieu sauce citron</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Emmental </p> <p>Fromage blanc au coulis</p>	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Lasagnes aux légumes</p> <p>Salade verte</p> <p>Tomme</p> <p>Fruit de saison </p>
<i>Semaine du 15 au 19 septembre</i>	<p>Radis beurre</p> <p>Poisson sauce curry</p> <p>Semoule </p> <p>Emmental </p> <p>Compote pomme - abricot</p>	<p>Salade de blé </p> <p>Omelette </p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage</p> <p>Pomme </p>	<p>Pastèque</p> <p>Hachis Parmentier </p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Repas à thème</p> <p>Ciao l'Italie !</p> 	<p>Tomates à l'échalote </p> <p>Sauté de porc à la moutarde </p> <p>Petits pois</p> <p>Edam</p> <p>Fruits au sirop</p>



Restaurant scolaire de Sonzay

Ciao l'Italie

Jeudi 18 septembre 2025

Gaspacho

Lasagnes à la bolognaise

Salade verte

Fromage

Panna cotta au coulis

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 22 au 26 septembre	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p> Pâtes  à la bolognaise</p> <p>Fromage blanc  Poire</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Poisson sauce hollandaise</p> <p>Epinards</p> <p>Emmental </p> <p>Gâteau au chocolat </p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Croque-Monsieur</p> <p>Salade verte</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote pomme-fraise</p>	<p>Salade de pâtes </p> <p>Rôti de porc au jus </p> <p>Purée de brocolis </p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Œuf mayonnaise</p> <p>Riz </p> <p>aux courgettes</p> <p>Fromage</p> <p>Crème au caramel</p>
Semaine du 29 septembre au 03 octobre	<p>Salade verte et emmental</p> <p>Sauté de dinde </p> <p>Frites</p> <p>Yaourt</p> <p>Compote pomme-poire</p>	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Sauté de porc aux épices </p> <p>Chou-fleur </p> <p>Tomme</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de chou blanc et pomme au fromage blanc</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Pâtes </p> <p>Brie </p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p>Salade de blé</p> <p>Lieu noir au persil</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Cantal </p> <p>Liégeois</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Risotto au potiron</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte aux pommes</p>
Semaine du 06 au 10 octobre	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Steak haché de veau </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Saint Paulin </p> <p>Kiwi</p>	<p>Mardi – Repas végétarien</p> <p>Œuf mayonnaise</p> <p>Gratin de pâtes  au fromage</p> <p>Edam</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Mercredi</p> <p>Taboulé</p> <p>Fricassée de dinde chasseur </p> <p>Duo de légumes </p> <p>Camembert </p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Jeudi</p> <p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Filet de poisson au beurre blanc</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Gouda</p> <p>Duo de fruits</p>	<p>Vendredi</p> <p>Salade verte, emmental et chèvre</p> <p>Sauté de bœuf </p> <p>Carottes Vichy </p> <p>Yaourt</p> <p>Tarte au chocolat</p>
Journées du goût : Le secret des courges					
Semaine du 13 au 17 octobre	<p>Lundi</p> <p>Soupe de potimarron aux épices</p> <p>Sauté de volaille </p> <p>Coquillettes </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mardi – Repas végétarien</p> <p>Salade verte et croûtons</p> <p>Curry de potiron, pois chiches</p> <p>Riz</p> <p>Tomme grise</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Mercredi</p> <p>Carottes et butternut râpés en salade à l'orange </p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Salade verte</p> <p>Mimolette</p> <p>Poire au chocolat</p>	<p>Jeudi</p> <p>Taboulé</p> <p>Bœuf aux épices </p> <p>Haricots verts </p> <p>Fromage </p> <p>Gâteau moelleux chocolat-courgette </p>	<p>Vendredi</p> <p>Salade de crudités</p> <p>Poisson à la créole</p> <p>Purée de légumes et potimarron </p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Fromage blanc et confiture de courge maison </p>

	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 20 au 24 octobre Centre de loisirs	Salade verte aux croûtons Rôti de volaille à la crème Pommes de terre sautées Bûche de chèvre Fromage blanc au coulis de fruits	Salade de pâtes Sauté de porc au miel Carottes fondantes Fromage fondu Fruit de saison	Velouté de lentilles Pizza au fromage Salade verte Tomme Fruit de saison	Céleri rémoulade Rougail saucisse Riz Camembert Marbré	Betteraves vinaigrette Dos de lieu noir au curry Haricots verts Emmental Yaourt
Semaine du 27 au 31 octobre Centre de loisirs	Carottes râpées vinaigrette Filet de poisson meunière sauce tartare Semoule Fromage Yaourt aromatisé	Salade de riz niçoise Poulet rôti Petits pois Tomme Entremets	Salade de chou blanc Sauté de porc à la dijonnaise Pommes noisettes Emmental Raisin	Velouté de légumes Omelette Ratatouille Brie Moelleux au citron	Repas à thème Halloween



Viandes françaises



I.G.P.



Produit issu de l'agriculture biologique



A.O.P.

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



Restaurant scolaire de Sonzay

Halloween

Vendredi 31 octobre 2025

Soupe de sorcière

Pâtes aux asticots
(pâtes à la bolognaise
et emmental râpé)



Fromage

(Eil sanguinolant
(fromage blanc, oreillons d'abricots et
coulis de fruits rouges))

	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 03 au 07 novembre</i>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Riz cantonais végétarien (petits pois, omelette et riz)</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade coleslaw carottes et chou blanc, mayonnaise</p> <p>Poulet rôti aux herbes</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mousse de foie</p> <p>Lieu sauce hollandaise</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Tomme grise</p> <p>Duo de fruits</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Jambon grill</p> <p>Courgettes</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Salade au surimi</p> <p>Saucisse</p> <p>Lentilles</p> <p>Cantal</p> <p>Mousse au chocolat</p>
<i>Semaine du 10 au 14 novembre</i>	<p><i>Lundi</i></p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Sauté de dinde</p> <p>Haricots verts</p> <p>Camembert</p> <p>Pomme et poire</p>	<p><i>Mardi</i></p> <p>Férié</p>	<p><i>Mercredi</i></p> <p>Salade de pâtes</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Brocolis</p> <p>Fromage</p> <p>Moelleux au chocolat et crème anglaise</p>	<p><i>Jeudi</i></p> <p>Salade de crudités</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Bûche de chèvre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><i>Vendredi – Repas végétarien</i></p> <p>Repas à thème Réductions des déchets</p>



Viandes françaises



I.G.P.



Produit issu de l'agriculture biologique



A.O.P.

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



Restaurant scolaire de Sonzay

Opération réduction des déchets

Vendredi 14 novembre 2025

Velouté aux fanes de légumes

Pâtes

au pesto d'herbes aromatiques

Fromage

Pain perdu aux pommes
et caramel

Restauval

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 17 au 21 novembre	Betteraves vinaigrette Chili sin carne Riz Fromage blanc Pomme	Pizza au fromage Sauté de volaille Petits pois Petit suisse Compote de fruits	Salade de blé Saucisse de volaille Gratin de légumes Fromage Yaourt aromatisé	Potage de légumes Brandade de poisson Salade verte Edam Clémentines	Salade de crudités Sauté de bœuf à la gardiane Haricots beurre Saint Paulin Flan pâtissier
Semaine du 24 au 28 novembre	Salade de riz Rôti de dinde au jus Epinards Fromage Crème dessert	Carottes râpées vinaigrette Jambon grill sauce moutarde Gratin de chou-fleur Coulommiers Tarte aux poires	Betteraves vinaigrette Boulettes d'agneau façon tajine Semoule Bûchette de lait de mélange Fruit de saison	Potage de légumes Galette au fromage Salade verte Fromage blanc Fruit de saison	Saucisson sec Lieu beurre blanc Coquillettes Cantal jeune Compote de fruits
Semaine du 1 ^{er} au 05 décembre	Taboulé Emincé de dinde à l'indienne Haricots verts Saint Paulin Fruit de saison	Potage de légumes Escalope de porc grillée Poêlée de légumes Emmental Gâteau au yaourt	Carottes râpées vinaigrette Paupiette de veau Purée de brocolis Mimolette Compote pomme-banane	Rillettes Filet de colin sauce ciboulette Céréales gourmandes Bûche de chèvre Yaourt	Betteraves vinaigrette Omelette au fromage Frites Yaourt Corbeille de fruits
Semaine du 08 au 12 décembre	Salade de crudités Filet de poisson et sa sauce Pâtes Tomme Fruits au sirop	Salade verte et croûtons Hachis Parmentier Camembert Banane	Feuilleté au fromage Cuisse de poulet au jus Carottes Vichy Fromage blanc Fruit de saison	Chou blanc vinaigrette Chipolatas Petits pois Fromage Moelleux aux poires	Salade de riz Flan emmental et mimolette Salade verte Chèvre Compote de fruits

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 15 au 19 décembre	Carottes râpées vinaigrette 	Velouté de légumes 	Repas de fin d'année Pataclou	Repas de fin d'année	Salade de pâtes 
	Steak haché sauce barbecue 	Pizza végétarienne			Poisson pané
	Purée de légumes 	Salade verte			Haricots verts 
	Fromage 	Bûche de chèvre			Fromage
	Yaourt  	Compote de fruits 			Desserts variés

