

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Repas végétarien
<i>Semaine du 05 au 09 janvier</i>	Salade verte aux croûtons et maïs Steak haché  Pâtes Fromage Yaourt 	Salade de riz Sauté de porc  Haricots verts  Fromage Corbeille de fruits	Carottes râpées vinaigrette  Filet de lieu meunière sauce tartare Semoule  Gouda Compote de fruits 	Potage de légumes Emincé de volaille au curry  Brocolis persillés Emmental  Galette des rois à la frangipane	Betteraves mimosa  Croque-monsieur au fromage Salade verte  Yaourt Compote de fruits
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi - Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Taboulé Filet de colin au curry Carottes Vichy  Emmental Entremets au lait BIO 	Carottes râpées vinaigrette Coquillettes  à la bolognaise de lentilles  Tomme Pomme 	Salade de pommes de terre, thon et olives  Paupiette de veau  Epinards Brie Duo banane-kiwi 	Céleri rémoulade Rougail saucisse  Riz  Fromage blanc  Kiwi	Potage de légumes  Poulet à la tomate  Pommes de terre sautées Pont l'Evêque  Liégeois
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i> 	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi - Repas végétarien</i>
	Feuilleté au fromage Sauté de volaille  Haricots beurre Yaourt  Compote de pommes et biscuit	Potage tomate vermicelle Croque-monsieur  Salade verte  Brie Orange	Salade de pâtes, mais et thon  Boulettes de bœuf sauce tomate  Petits pois Fromage Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Carottes râpées vinaigrette  Blanquette de poisson Riz Saint Paulin Crème dessert	Taboulé  Haricots coco à la tomate Camembert  Banane
<i>Semaine du 19 au 23 janvier</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi - Repas végétarien</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Salade de pâtes  Colin à la nantaise Brocolis Chèvre Fruit de saison	Velouté Dubarry (chou-fleur)  Cuisse de poulet  Frites Tomme Compote de fruits 	Betteraves mimosa Pizza au fromage Salade verte Yaourt Banane	Repas à thème <b>Saveurs des montagnes</b> 	Rillettes de poisson Paupiette de veau Haricots verts  Mimolette Quatre-quarts
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi - Repas végétarien</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>



# Saveurs des montagnes

Jeudi 29 janvier 2026

Duo de rosette et jambon sec

\*\*\*

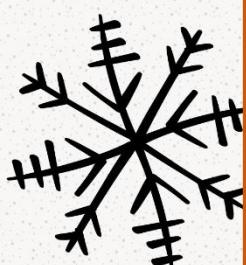
Tartiflette  
Salade verte

\*\*\*

Tomme

\*\*\*

Fromage blanc  
au coulis de myrtilles



Restauval





## Menus du restaurant scolaire de Sonzay

Du 02 au 20 février 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 02 au 06 février	Céleri râpé rémoulade	Blé au thon	Chou blanc mayonnaise	Potage à la citrouille	Carottes râpées vinaigrette
	Sauté de porc au caramel	Steak haché	Saucisse de Francfort	Tarte aux légumes	Sauté de volaille à la moutarde
	Riz	Epinards béchamel	Pommes de terre vapeur	Salade verte	Coquillettes
	Coulommiers	Camembert	Fromage	Yaourt	Emmental
	Crêpe au chocolat	Yaourt	Fromage blanc	Salade de fruits	Banane
Semaine du 09 au 13 février	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de crudités	Potage de légumes	Bâtonnets de légumes	Repas à thème Saveurs d'Asie	Salade de pâtes
	Omelette	Cuisse de poulet au thym	Filet de poisson au citron		Sauté de porc à la tomate
	Pommes de terre rissolées	Carottes persillées	Semoule		Haricots verts
	Emmental	Fromage	Chèvre		Mimolette
Semaine du 16 au 20 février Centre de loisirs	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Taboulé	Potage de poireaux - pommes de terre	Salade de pâtes	Salade de crudités	Betteraves vinaigrette
	Rôti de porc	Risotto aux légumes	Cordon bleu	Blanquette de volaille	Fricassée de poisson aux épices
	Haricots beurre	Fromage blanc	Brocolis	Carottes sautées	Boulgour
	Gouda	Corbeille de fruits	Fromage	Fromage	Emmental
	Banane sauce chocolat		Crème dessert	Moelleux au chocolat	Compote de pommes



Viandes françaises



Bleu blanc cœur



I.G.P.



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge



A.O.P.  
Poisson frais

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



# Saveurs d'Asie

Jeudi 12 février 2026

Nem aux légumes

\*\*\*

Riz thaï au poulet



\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Kasutera (gâteau japonais)



## Menus du restaurant scolaire de Sonzay

Du 23 février au 06 mars 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 23 au 27 février Centre de loisirs	Saucisson sec et beurre	Soupe de légumes	Taboulé	Salade de crudités	Betteraves vinaigrette
	Brandade de poisson	Paupiette de veau aux champignons	Boulettes sauce tomate	Omelette	Sauté de porc à la moutarde
	Salade verte	Brocolis persillés	Gratin de légumes	Pommes de terre rissolées	Coquillettes
	Saint Nectaire	Camembert	Fromage	Emmental	Chèvre
	Pomme	Yaourt	Compote de fruits	Yaourt	Fruit de saison
Semaine du 02 au 06 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade de crudités	Salade verte et croûtons	Rillettes de poisson	Salade de lentilles	Carottes râpées au citron
	Tajine de poulet aux épices	Rôti de porc aux herbes	Chili con carne	Pizza au fromage et légumes	Filet de colin pané
	Semoule	Petits pois	Riz	Salade verte	Purée de brocolis
	Gouda	Fromage	Camembert	Fromage blanc	Cantal
	Compote de pommes	Moelleux au chocolat	Duo de fruits	Corbeille de fruits	Yaourt aux fruits



Viandes françaises



Bleu blanc cœur



I.G.P.



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge



A.O.P. Poisson frais

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

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



# Menus du restaurant scolaire de Sonzay

Du 09 au 27 mars 2026



Semaine du 09 au 13 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Chou blanc à la bulgare Saucisse	Salade de riz au surimi Pavé de poisson au basilic	Feuilleté au fromage Paupiette de veau	<b>Repas à thème</b> <b>Carnaval gourmand</b> 	Œuf mayonnaise Gratin de pâtes
	Semoule et sauce tomate Camembert	Epinards Chèvre	Carottes Yaourt		aux légumes Cantal
	Ananas	Entremets au chocolat (lait)	Banane		Corbeille de fruits
Semaine du 16 au 20 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Carottes râpées vinaigrette Cuisse de poulet grillé	Pâté de foie Filet de poisson sauce citron	Céleri rémoulade Escalope de dinde sauce champignons	Potage de légumes Chili sin carne (poivrons, tomates et haricots rouges)	Chou-fleur vinaigrette Spaghettis
	Purée de chou-fleur Camembert	Pommes de terre vapeur Emmental	Haricots verts Fromage	Riz Yaourt	à la carbonara
	Corbeille de fruits	Crème dessert caramel	Tarte au chocolat	Corbeille de fruits	Pont l'Evêque
					Fruit au sirop
Semaine du 23 au 27 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Salade de blé au thon Sauté de volaille	Salade de crudités Rôti de porc	Haricots verts vinaigrette Hachis Parmentier	Salade de crudités Filet de poisson frais	Betteraves vinaigrette Couscous végétarien (pois chiches et légumes)
	Gratin de chou-fleur	Poêlée de légumes	Salade verte	Pâtes	Semoule
	Brie	Chèvre	Saint Paulin	Fromage	Yaourt
	Fruit de saison	Moelleux au citron	Fromage blanc au sucre	Compote pomme-poire	Corbeille de fruits



Viandes françaises



Bleu blanc cœur



I.G.P.



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge



A.O.P.  
Poisson frais

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

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



# Carnaval gourmand

Jeudi 12 mars 2026

Crudités arc-en-ciel (betteraves,  
maïs, carottes, céleri et pomme)

\*\*\*

Tartine hot-dog  
Salade verte

\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Churros



# Menus du restaurant scolaire de Sonzay

Du 30 mars au 17 avril 2026



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 mars au 03 avril	Salade de riz	Salade verte aux croûtons	Salade de pâtes	Repas à thème Magie du chocolat	Concombre vinaigrette Filet de poisson frais sauce ciboulette
	Sauté de bœuf au curry	Omelette	Cordon bleu		Riz
	Petits pois	Frites	Epinards		Saint Nectaire
	Chèvre	Fromage	Camembert		Salade de fruits frais
	Corbeille de fruits	Yaourt	Entremets (lait BIO)		
Semaine du 06 au 10 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Férié	Radis beurre	Salade de crudités	Concombre à la bulgare	Carottes râpées vinaigrette
		Merlu à la monégasque	Escalope de dinde	Quiche aux pommes de terre et fromage	Rôti de porc
		Semoule	Coquillettes sauce tomate	Salade verte	Gratin d'épinards
		Yaourt	Fromage	Gouda	Pont l'Evêque
		Corbeille de fruits	Banane	Petits suisses aromatisés	Moelleux aux pommes
Semaine du 13 au 17 avril Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Taboulé	Salade de crudités	Betteraves vinaigrette	Salade coleslaw	Radis beurre
	Cordon bleu	Sauté de porc aux épices	Pâtes	Paupiette de veau	Pavé de poisson frais sauce aux moules
	Haricots verts	Courgettes poêlées	à la bolognaise de lentilles	Frites	Riz
	Fromage	Brie	Yaourt	Fromage	Tomme
	Compote de fruits	Moelleux au chocolat	Corbeille de fruits	Fruit de saison	Corbeille de fruits



Bleu blanc cœur



I.G.P.



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge



A.O.P.



Poisson frais

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

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



# Magie du chocolat

Jeudi 02 avril 2026

Betteraves à la vinaigrette cacao  
et copeaux de chocolat

\*\*\*

Rôti de dinde   
au mole mexicain (cacao)  
Printanière de légumes

\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Délice au chocolat



## Menus du restaurant scolaire de Sonzay

Du 20 avril au 1<sup>er</sup> mai 2026



Semaine du 20 au 24 avril  Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Crêpe au fromage	Carottes râpées vinaigrette	Tomates vinaigrette	Salade mêlée et emmental	Concombre vinaigrette
	Poulet aux herbes	Filet de colin sauce citron	Gratin de pâtes	Boulettes de bœuf	Omelette au fromage
	Carottes sautées	Blé	et jambon	Haricots beurre persillés	Haricots verts
	Tomme	Emmental	Fromage	Mimolette	Yaourt
	Corbeille de fruits	Fromage blanc fermier au sucre	Liégeois	Gâteau au yaourt	Corbeille de fruits
Semaine du 27 avril au 1 <sup>er</sup> mai	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Rillettes de poisson	Radis beurre	Salade de tomates	Crudités vinaigrette	
	Poulet grillé aux herbes	Tarte provençale	Chipolatas	Poisson au beurre blanc	
	Gratin de brocolis	Salade verte	Purée de pommes de terre	Haricots beurre	Férié
	Cantal	Fromage blanc	Camembert	Emmental	
	Corbeille de fruits	Fruit de saison	Compote de fruits	Moelleux au chocolat	



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



Bleu blanc cœur I.G.P.



Produit issu de l'agriculture biologique A.O.P.



Label rouge



Poisson frais

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