









































	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 05 au 09 janvier	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
Semaine du 12 au 16 janvier	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
Semaine du 19 au 23 janvier	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, maïs 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
Semaine du 26 au 30 janvier	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 Saveurs des montagnes 	Rillettes de poisson Paupiette de veau Haricots verts  Mimolette Quatre-quarts



# Saveurs des montagnes



Jeudi 29 janvier 2026



Duo de rosette et jambon sec



\*\*\*

Tartiflette  
Salade verte

\*\*\*

Tomme


































\*\*\*

Fromage blanc  
au coulis de myrtilles



Restauval



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



# Saveurs d'Asie

Jeudi 12 février 2026

Nem aux légumes

\*\*\*

Riz thaï au poulet


























































\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Kasutera (gâteau japonais)

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

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



# *Carnaval gourmand*

*Jeudi 12 mars 2026*

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

*\*\*\**

*Tartine hot-dog*























*Salade verte*

*\*\*\**

*Fromage*

*\*\*\**

*Churros*

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




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



Viandes françaises



Bleu blanc cœur



I.G.P.



Produit issu de l'agriculture biologique



A.O.P.



Label rouge



Poisson frais

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

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