

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 mai	Taboulé (semoule BIO) Cordon bleu Haricots beurre Saint Nectaire Yaourt	Carottes râpées vinaigrette Tarte au fromage Salade verte Yaourt Fruit	Tomates vinaigrette Escalope de dinde à la moutarde Carottes sautées Camembert Cake au citron	Salade verte et œuf Pâtes à la bolognaise Edam Fruit	Férié
Semaine du 11 au 15 mai	Radis beurre Sauté de volaille Petits pois Fromage Yaourt	Concombre vinaigrette Pizza aux légumes du soleil et mozzarella Salade verte Yaourt Fruit	Salade de pâtes Dos de poisson sauce citron Duo de légumes Fromage Fruit	Férié	Fermé
Semaine du 18 au 22 mai	Blé au thon Emincé de dinde au romarin Haricots verts Chèvre Glace	Betteraves mimosa Pâtes à la bolognaise de lentilles Saint Paulin Compote de fruits	Salade verte aux croûtons Rôti de porc à la tomate Semoule Fromage Liégeois	Carottes râpées au citron Fish and chips Pont l'Evêque Fruit	Salade de riz Sauté de bœuf aux herbes Courgettes poêlées Fromage Banane
Semaine du 25 au 29 mai	Férié	Melons Tarte provençale Salade verte Fromage Flan nappé au caramel	Pizza Steak haché de veau sauce tomate Haricots verts persillés Fromage Glace	Repas à thème Journée de l'Europe Escale en Espagne	Salade de crudités Chipolatas Pâtes Gouda Fruit

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



Journée de l'Europe : Escale en Espagne

Jeudi 28 mai 2026

Gaspacho

Paëlla (poulet , chorizo, moules)

Fromage

Crème catalane

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 1^{er} au 05 juin	Salade de blé Steak haché Ratatouille Saint Paulin Yaourt	Salade de crudités Poisson du marché sauce ciboulette Purée d'épinards Chèvre Gâteau au chocolat	Tomates à l'échalote Cuisse de poulet basquaise Pommes de terre Fromage Pomme	Pizza au fromage Rôti de porc aux herbes de Provence Haricots verts Yaourt Salade de fruits frais	Œuf mimosa Couscous végétarien Tomme Compote de fruits
Semaine du 08 au 12 juin	Rillettes Filet de poisson sauce beurre blanc Riz Yaourt Fruit	Radis beurre Galette de blé noir (jambon /fromage) Salade verte Saint Nectaire Entremets	Melon Sauté de porc au miel Pâtes Edam Fromage blanc	Carottes râpées au citron Escalope de volaille Courgettes Emmental Gâteau aux pommes	Salade de crudités aux œufs Tarte aux légumes Fromage Fruit
Semaine du 15 au 19 juin	Lundi – Repas végétarien Salade de tomates Chili végétarien (haricots rouges, maïs, tomates) Riz Fromage Yaourt	Mardi Repas à thème Cap sur l'Amérique du Nord	Mercredi Concombre vinaigrette Boulettes de bœuf Semoule Fromage Fruit	Jeudi Pizza du jour Poisson du marché sauce échalote Haricots beurre Coulommiers Fruit	Vendredi Salade de crudités Fricassée de blanc de volaille à la forestière Petits pois Pont l'Evêque Mousse au chocolat
Semaine du 22 au 26 juin	Lundi – Repas végétarien Carottes râpées vinaigrette Omelette aux herbes et pommes de terre Salade verte Tomme Pastèque	Mardi Salade de crudités Lasagnes à la bolognaise Brie Compote de fruits	Mercredi Salade verte au thon et maïs Jambon braisé Pommes de terre sautées Fromage Crème dessert	Jeudi Tomates vinaigrette Sauté de porc à la paysanne Courgettes sautées Chèvre Tarte aux fruits	Vendredi Taboulé Dos de lieu sauce crevettes Carottes sautées Fromage Fruit



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



Produit issu de l'agriculture biologique

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



Viandes françaises


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



Cap sur l'Amérique du Nord









Mardi 16 juin 2026

Salade coleslaw
(chou, carottes, mayonnaise
au yaourt)

Cheeseburger 
Potatoes wedges

Fromage

Brownie

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 29 juin au 03 juillet	Haricots verts vinaigrette 	Salade de lentilles 	Betteraves vinaigrette	Concombre vinaigrette	Repas de fin d'année 
	Dos de colin à l'aneth	Pizza au fromage	Paupiette de veau	Pâtes 	
	Riz 	Salade verte	Purée de légumes	à la carbonara	
	Camembert 	Fromage blanc	Fromage	Fromage	
	Compote de fruits 	Pêche	Yaourt 	Fruit	



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



A.O.P.



I.G.P.



Label Rouge



Produit issu de l'agriculture biologique

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



Restaurant scolaire de Sonzay

Fin d'année scolaire

Vendredi 03 juillet 2026



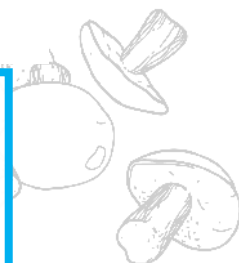
Duo de melon et pastèque

Hamburger 

Frites



























Fromage

Glace



Restauval



	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 06 au 10 juillet Centre de loisirs	Radis beurre Jambon Frites et ketchup Gouda Fruit 	Toast de rillettes de thon Emincé de volaille à la crème  Petits pois  Fromage  Liégeois au chocolat	Salade de haricots verts mimosas  Quiche au fromage Salade verte  Yaourt Fruit	Melon Cordon bleu Courgettes sautées  Brie Crumble aux fruits 	Pâté de campagne Colin aux épices Semoule  Camembert Glace 
Semaine du 13 au 17 juillet Centre de loisirs	Salade de pâtes  Poulet rôti  Ratatouille Bûchette de chèvre Nectarine	Férié	Tomates vinaigrette Chipolatas Haricots verts  Fromage Gâteau au yaourt	Salade verte aux croûtons Omelette  Pommes de terre sautées Mimolette Fruit	Concombre à la crème Filet de lieu à la tomate Riz Camembert  Glace
Semaine du 20 au 24 juillet Centre de loisirs	Melon Paupiette de veau Frites Cantal  Glace	Repas à thème Animation du Chef 	Œuf mimosas  Pizza au fromage Salade verte Petit suisse Pastèque	Salade de crudités Merlu sauce citron Courgettes Emmental Gâteau au yaourt	Salade de pâtes  Rôti de porc à la moutarde  Haricots verts  Fromage Fruit
Semaine du 27 au 31 juillet Centre de loisirs	Taboulé Cuisse de poulet aux herbes  Petits pois Fromage Glace	Salade de crudités  Croque-Monsieur Salade verte Fromage Entremets	Carottes râpées au citron Rôti de porc sauce tartare  Chips Fromage Pastèque	Melon Dahl de lentilles  et riz  Camembert  Fruit	Concombre vinaigrette  Dos de poisson sauce hollandaise Haricots verts Tomme Gâteau de riz (lait BIO)

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