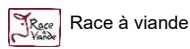




Menus du restaurant scolaire de La Chaussée Saint Victor Du 04 au 29 mai 2026



Semaine du 04 au 08 mai	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade de riz Salade composée Poisson meunière Courgettes sautées Emmental Banane Kiwi	Salade de pommes de terre Salade de blé à la tomate Steak haché Saumonette braisée Carottes Vichy Bûchette de chèvre Mousse au chocolat et biscuit Mousse aux fruits rouges et biscuit	Salade de crudités Poulet grillé aux herbes Colin meunière Pommes de terre vapeur Fromage Pomme	Salade aux noix Salade verte et croûtons Œufs à la florentine Epinards béchamel Camembert Moelleux au chocolat Gâteau au yaourt	Férié
Semaine du 11 au 15 mai	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Chou blanc vinaigrette Salade d'avocat vinaigrette Escalope viennoise Nuggets végétariens Semoule aux petits légumes Yaourt Poire Ananas frais	Melon Pastèque Quiche estivale Salade verte Brie Petits suisses aromatisés Petits suisses nature sucrés	Salade de crudités Croque-monsieur Croque-fromage Salade composée Fromage Yaourt aux fruits	Férié	Fermé
Semaine du 18 au 22 mai	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Taboulé Salade de perles Omelette aux fines herbes Omelette aux lardons Petits pois Saint Paulin Yaourt au choix	Concombre à la crème de ciboulette Tomates au basilic Pâtes aux légumes Fromage Pomme Kiwi	Pizza au fromage Filet de lieu au citron Carottes Petit suisse Banane	Repas à thème Journée de l'Europe Escalope en Espagne	Sardines beurre Salade de crudités Escalope de volaille à la crème Filet de colin provençale Frites Fromage blanc Corbeille de fruits
Semaine du 25 au 29 mai	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Férié	Radis à la croque au sel Chou blanc mariné Omelette à la provençale Haricots verts Camembert Tarte aux fruits Tarte aux abricots	Courgettes marinées Filet de dinde à la normande Filet de colin à la normande Semoule Yaourt Ananas frais	Œuf mimosa Entrée du jour Sauté de porc au paprika Lieu au paprika Chou-fleur persillé Gouda Moelleux aux pépites Cake au citron	Salade de pâtes Entrée du Chef Paupiette Poisson du jour Courgettes sautées Fromage Banane Pomme



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

Choix des maternelles soulignés



Produit issu de l'agriculture biologique

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

Un plat de substitution sera proposé tous les jours de service de viande et de porc



Journée de l'Europe : Escale en Espagne

Jeudi 21 mai 2026

Salade espagnole

Entrée du jour

Paëlla

Paëlla végétarienne

Fromage

Oufs au lait à la catalane

Dessert du jour



Menus du restaurant scolaire de La Chaussée Saint Victor

Du 1^{er} au 26 juin 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1^{er} au 05 juin	Melon Radis Pavé de poisson à l'aneth Purée de brocolis Saint Albray Pomme Kiwi	Betteraves mimosa Macédoine mayonnaise Rôti de porc charcutière Quiche au thon Haricots beurre Fromage Flan pâtissier au chocolat Flan pâtissier	Crudités mimosa Pâtes à la bolognaise de lentilles Fromage blanc Glace	Betteraves vinaigrette Chou en salade Boulettes de bœuf Boulettes végétariennes Pommes de terre Petit suisse Salade de fruits frais Fruit de saison	Salade de riz Entrée du Chef Emincé de dinde au romarin Emincé d'encornets Légumes couscous Fromage Banane Fruit de saison
Semaine du 08 au 12 juin	Salade impériale * Salade de tomates Poulet rôti aux herbes Merlu au beurre blanc Duo de légumes Fromage Fromage blanc au sucre Fromage blanc au coullis	Concombre vinaigrette Carottes râpées vinaigrette Filet de lieu Semoule Fromage Pomme Fruit de saison	Crudités Hachis Parmentier végétarien Salade verte Emmental Crème dessert	Repas à thème Cap sur l'Amérique du Nord	Melon Pastèque Cuisse de poulet Filet de lieu à la crème Petits pois Chèvre Yaourt aux fruits Yaourt nature sucré
Semaine du 15 au 19 juin	Concombre à la menthe Radis beurre Tomates farcies Quenelles de poisson Riz Yaourt Compote de fruits	Salade de blé Salade de pâtes Filet de dinde Boulettes végétales Carottes Fromage Salade de fruits frais Fruit de saison	Salade de pommes de terre Filet de poisson aux herbes Epinards Edam Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Macédoine de légumes Sauté de porc aux raisins Filet de poisson meunière Pâtes Fromage Glace vanille-fraise Glace vanille-chocolat	Tomates vinaigrette Salade composée Omelette provençale Courgettes sautées Petit suisse Gâteau au yaourt Moelleux au chocolat
Semaine du 22 au 26 juin	Tomates vinaigrette Pastèque Sauté de porc au curry Quiche au thon Petits pois Fromage Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Salade de haricots rouges Salade de maïs Lasagnes aux légumes Salade verte Yaourt Banane Salade de fruits frais	Mercredi Melon Pilons de poulet à la provençale Filet de poisson Haricots beurre Fromage Glace	Jeudi Salade de maïs Salade verte aux croûtons Filet de merlu au beurre blanc Semoule Emmental Kiwi Fruit de saison	Vendredi Radis beurre Entrée du jour Steak haché sauce tomate Poisson du jour Carottes sautées Fromage Tarte aux pommes Moelleux aux fruits

Viandes françaises

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

Choix des maternelles soulignées

Produit issu de l'agriculture biologique

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

Un plat de substitution sera proposé tous les jours de service de viande et de porc

* Salade impériale : salade, carottes, pommes fruit, olives



Cap sur l'Amérique du Nord

Jeudi 11 juin 2026

Salade verte, fêta et croûtons

Entrée du jour

Steak haché au cheddar



Steak végétarien au cheddar

Potatoes

Fromage

Brownies

Dessert du jour



Menus du restaurant scolaire de La Chaussée Saint Victor

Du 29 juin au 24 juillet 2026



	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi Composé par l'ALSH	Jeudi	Vendredi
Semaine du 29 juin au 03 juillet	Salade de haricots rouges Salade de lentilles Boulettes végétales au curry Carottes vichy Camembert Pomme Abricots	Betteraves mimosa Salade de haricots verts Filet de colin à l'aneth Courgettes Fromage Moelleux au chocolat Moelleux aux pommes	Salade texane (salade verte, maïs et haricots rouges) Nuggets de poulet Nuggets végétariens Frites Gouda Glace	Feuilleté au fromage Volaille à l'aigre douce Poisson meunière à l'aigre douce Duo de légumes Petit suisse Corbeille de fruits	Repas de fin d'année
Semaine du 06 au 10 juillet	Lundi Salade de haricots verts Hachis Parmentier Brandade de poisson Salade verte Emmental Nectarine	Mardi Rillettes de sardines Salade de crudités Escalope de dinde grillée Poisson du jour Petits pois Brie Entremets	Mercredi Tarte au fromage Emincé de veau aux épices Encornets aux épices Courgettes sautées Yaourt Banane	Jeudi – Repas végétarien Concombre vinaigrette Omelette aux fines herbes Gratin de légumes Fromage Flan pâtissier	Vendredi Melon Couscous boulettes-merguez Couscous de légumes Semoule et légumes Kiri Petits suisses aromatisés
Semaine du 13 au 17 juillet	Lundi – Repas végétarien Salade de blé Quiche provençale Salade verte Petit suisse Pomme	Mardi Férié	Mercredi Carpaccio de tomates Sauté de dinde à la sauge Dos de colin Haricots verts Vache picon Gâteau au yaourt	Jeudi Salade de lentilles Burger de veau Poisson du jour Duo de légumes Fromage Salade de fruits frais	Vendredi Melon Saucisse de Toulouse Poisson meunière Frites Camembert Glace
Semaine du 20 au 24 juillet	Lundi Pâté de campagne Salade de crudités Poulet rôti aux herbes Crêpe au fromage Carottes Vichy Fromage blanc Banane	Mardi – Repas végétarien Salade de tomates Œufs à la florentine Epinards béchamel Emmental Marbré	Mercredi Repas à thème Animation du Chef	Jeudi Salade de pâtes Emincé de veau au citron vert Quenelles de brochet normandes Courgettes sautées Petit suisse Fruit de saison	Vendredi Radis beurre Filet de poisson sauce citron Pommes de terre vapeur Fromage Panna cotta au coulis de mangue

Viandes françaises



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

Choix des maternelles soulignées Produit issu de l'agriculture biologique

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

Un plat de substitution sera proposé tous les jours de service de viande et de porc



Restaurant scolaire de La Chaussée Saint Victor

Fin d'année scolaire
Vendredi 03 juillet 2026

Melon

Pastèque

Hamburger

Fish burger

Potatoes

Fromage

Glace vanille-chocolat

Glace vanille-fraise

Restauval



Semaine du 27 au 31 juillet	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	Toast à la sardine Salade de crudités Sauté de dinde aux épices Filet de colin aux champignons Blé Yaourt Prunes	Concombre à la crème Boulettes de bœuf Poisson du jour Epinards béchamel Kiri Marbré	Salade mexicaine * (avocat, haricots rouges, maïs, tomates) Poisson braisé Tian de légumes Camembert Compote pomme-pêche	Salade de tomates mimosa Lasagnes aux légumes Salade verte Fromage Glace	Salade de pommes de terre Jambon grillé Colin meunière Courgettes poêlées Edam Banane
Semaine du 03 au 07 août	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Salade coleslaw * (carottes et chou blanc râpé, mayonnaise) Parmentier de légumes et pois chiches Salade verte Emmental Glace	Radis beurre Rôti de porc Orloff Poisson du jour Haricots verts Fromage Tarte au chocolat	Salade de riz (riz, œuf, tomates) Sauté de veau Marengo Merlu à la crème Carottes sautées Ortolan Fruit de saison	Repas à thème Barbecue	Courgettes râpées Paupiette de poisson aux herbes Pâtes Yaourt Ananas
Semaine du 10 au 14 août	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi – Repas végétarien</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Melon Steak haché sauce tomate Poisson du jour Pommes de terre vapeur Saint Paulin Compote de fruits	Rillettes Salade de crudités Dos de colin meunière Riz à l'espagnole Fromage blanc Kiwi	Betteraves vinaigrette Omelette Ratatouille Fromage Moelleux au citron	Concombre vinaigrette Boulettes de bœuf sauce tomate Carottes Fromage Clafoutis	Repas à thème Animation du Chef
Semaine du 17 au 21 août	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi – Repas végétarien</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Sardines beurre Salade de crudités Croque-monsieur Croque-fromage Salade verte Camembert Fruit de saison	Rillettes Salade de crudités Emincé de dinde à l'orientale Dos de colin à l'orientale Haricots verts Fromage Glace	Céleri rémoulade Quiche aux carottes et Boursin Salade verte Fromage blanc Mousse au chocolat	Salade de pâtes Rôti de porc à la moutarde Œufs béchamel Flan de courgettes Gouda Poire sauce caramel	Salade verte et dés d'emmental Merlu sauce citron Frites Petit suisse Pomme



Restaurant scolaire de La Chaussée Saint Victor

Jeudi 06 août 2026



BARBECUE

Buffet de crudités et salades composées

☆☆☆



Assortiment de viandes grillées

Poisson grillé

☆☆☆

Pommes de terre en papillote

☆☆☆

Fromage



☆☆☆



Salade de fruits frais





Menus du restaurant scolaire de La Chaussée Saint Victor

Du 23 au 27 août 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 23 au 27 août	Salade de crudités	Pastèque	Feuilleté au fromage	Pizza reine <i>Pizza au fromage</i>	Salade de pâtes
	Filet de lieu gratiné	Escalope de volaille grillée <i>Steak de thon à la tomate</i>	Emincé de porc à la moutarde <i>Quiche au fromage</i>	Boulettes d'agneau <i>Boulettes végétales</i>	Quiche aux carottes
	Riz	Courgettes sautées	Haricots verts	Ratatouille	Salade verte
	Brie	Kiri	Yaourt	Fromage	Emmental
	Glace	Gâteau au yaourt	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pommes

Viandes françaises

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

Un plat de substitution sera proposé tous les jours de service de viande et de porc