



# Menus du restaurant scolaire de La Chaussée Saint Victor

Du 1<sup>er</sup> au 26 juin 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 1<sup>er</sup> au 05 juin</b>	<b>Melon</b> <b>Radis</b> Pavé de poisson à l'aneth Purée de brocolis Saint Albray <b>Pomme</b> Kiwi	<b>Betteraves mimosa</b> <b>Macédoine mayonnaise</b> Rôti de porc charcutière <b>Quiche au thon</b> <b>Haricots beurre</b> Fromage <b>Flan pâtissier au chocolat</b> Flan pâtissier	<b>Crudités mimosa</b> Pâtes à la bolognaise de lentilles <b>Fromage blanc</b> Glace	<b>Betteraves vinaigrette</b> Chou en salade Boulettes de bœuf <b>Boulettes végétariennes</b> Pommes de terre Petit suisse <b>Salade de fruits frais</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade de riz</b> Entrée du Chef Emincé de dinde au romarin <b>Emincé d'encornets</b> Légumes couscous <b>Fromage</b> <b>Banane</b> Fruit de saison
<b>Semaine du 08 au 12 juin</b>	<b>Salade impériale *</b> <b>Salade de tomates</b> Poulet rôti aux herbes <b>Merlu au beurre blanc</b> <b>Duo de légumes</b> Fromage <b>Fromage blanc au sucre</b> Fromage blanc au coulis	<b>Concombre vinaigrette</b> <b>Carottes râpées vinaigrette</b> Filet de lieu <b>Semoule</b> <b>Fromage</b> <b>Pomme</b> Fruit de saison	<b>Crudités</b> Hachis Parmentier végétarien Salade verte Emmental Crème dessert	<b>Repas à thème</b> <b>Cap sur l'Amérique du Nord</b>	<b>Melon</b> <b>Pastèque</b> Cuisse de poulet <b>Filet de lieu à la crème</b> Petits pois Chèvre <b>Yaourt aux fruits</b> Yaourt nature sucré
<b>Semaine du 15 au 19 juin</b>	<b>Concombre à la menthe</b> Radis beurre Tomates farcies <b>Quenelles de poisson</b> <b>Riz</b> Yaourt Compote de fruits	<b>Salade de blé</b> Salade de pâtes Filet de dinde <b>Boulettes végétales</b> <b>Carottes</b> Fromage <b>Salade de fruits frais</b> <b>Fruit de saison</b>	Salade de pommes de terre Filet de poisson aux herbes <b>Epinards</b> Edam <b>Fruit de saison</b>	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> Macédoine de légumes Sauté de porc aux raisins <b>Filet de poisson meunière</b> <b>Pâtes</b> Fromage Glace vanille-fraise Glace vanille-chocolat	<b>Tomates vinaigrette</b> Salade composée Omelette provençale Courgettes sautées <b>Petit suisse</b> Gâteau au yaourt Moelleux au chocolat
<i>Menus élaborés par la classe de CM2 de Madame VIBET</i>					
<b>Semaine du 22 au 26 juin</b>	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> Entrée du jour <b>Pâtes à la carbonara</b> <b>Pâtes au thon</b> <b>Fromage blanc</b> <b>Nectarine</b> Banane	<b>Melon</b> Pastèque Beignets de calamars <b>Petits pois</b> Chèvre <b>Beignet au chocolat</b> Beignet aux pommes	<b>Pâtes au curry</b> Omelette <b>Courgettes sautées</b> <b>Fromage</b> Salade de fruits frais	<b>Concombre à la crème</b> Macédoine de légumes Parmentier de bœuf <b>Boulettes végétariennes</b> Purée Carré frais <b>Glace au choix</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b> Radis beurre Nuggets <b>Nuggets végétariens</b> Pommes noisettes Mimolette <b>Compote de pommes</b> <b>Compote de fruits</b>



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

\* 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 élaborés par la classe de CM2 de Madame NICOLAS					
Semaine du 29 juin au 03 juillet	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi – Repas de fin d'année
	<b>Œuf mayonnaise</b> Sardines Escalope de dinde à la crème Beignets de calamars Semoule Yaourt Abricots Pêches	Carottes râpées vinaigrette Concombre à la crème Cabillaud et sa sauce Epinards Saint Morêt Millefeuille Tarte aux pommes	Taboulé (semoule) Saucisse Boulettes végétariennes Purée de carottes Fromage de chèvre Fraises	Haricots verts vinaigrette Betteraves vinaigrette Crêpe au fromage Salade verte Petit suisse Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Melon Pastèque Hamburger Nuggets végétariens Frites Emmental Glace au choix
Semaine du 06 au 10 juillet	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade de crudités Hachis Parmentier Brandade de poisson Salade verte Emmental Fruit de saison	Rillettes de sardines Salade de crudités Escalope de dinde grillée Flan au fromage Petits pois Brie Entremets	Tarte au fromage Emincé de veau aux épices Encornets aux épices Courgettes sautées Yaourt Banane	Concombre vinaigrette Omelette aux fines herbes Gratin de légumes Fromage Flan pâtissier	Melon Couscous boulettes-merguez Couscous de légumes Semoule et légumes Kiri Petits suisses aromatisés
Semaine du 13 au 17 juillet	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de blé Quiche provençale Salade verte Petit suisse Pomme	Férié	Carpaccio de tomates Sauté de dinde à la sauge Dos de colin Haricots verts Vache picon Gâteau au yaourt	Salade de lentilles Burger de veau Boulettes végétariennes Duo de légumes Fromage Salade de fruits frais	Melon Saucisse de Toulouse Poisson meunière Frites Camembert Glace
Semaine du 20 au 24 juillet	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Pâté de campagne Salade de crudités Poulet rôti aux herbes Crêpe au fromage Carottes Vichy Fromage blanc Banane	Salade de tomates Œufs à la florentine Epinards béchamel Emmental Marbré	Repas à thème Animation du Chef	Salade de pâtes Emincé de veau au citron vert Quenelles de brochet normandes Courgettes sautées Petit suisse Fruit de saison	Radis beurre Filet de poisson sauce citron Pommes de terre vapeur Fromage Panna cotta au coulis de mangue





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



*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>Omelette</i>	Emincé de porc à la moutarde <i>Steak de thon à la tomate</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

RESTAVAL - 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*