



Menus du restaurant scolaire de La Chaussée St Victor

Du 31 août au 18 septembre 2026



Semaine du 31 août au 04 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
		Betteraves vinaigrette  Salade de maïs Steak haché  sauce tomate Steak végétarien Frites Fromage  Compte de pommes Compote pomme-poire	Taboulé Emincé de volaille  Merlu à la provençale Epinards  Fromage  Liégeois 	Melon Pastèque Bœuf bourguignon  Colin à la crème Courgettes sautées  Yaourt  Marbré Cake au citron	Carottes râpées mimosa Concombre mimosa Gratin de pâtes  au fromage Yaourt  Pomme Pêche
Semaine du 07 au 11 septembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de riz  Salade de blé Saucisse de Toulouse Saucisse végétale Petits pois Brie  Raisin Ananas	Pastèque  Tomates à l'échalote Pâtes  à la bolognaise de lentilles Camembert  Crème au chocolat Crème à la vanille 	Salade composée Haché de veau  Blanquette de la mer Haricots verts Fromage  Flan pâtissier	Salade de chou blanc Salade d'avocat Filet de dinde rôti  Tarte aux légumes Purée de pommes de terre  Tomme noire Nectarine Pomme 	Pizza au fromage Pizza reine Filet de loup aux épices Epinards  Gouda  Compote de fruits Poire au chocolat
Semaine du 14 au 18 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Radis beurre Chou rouge vinaigrette Filet de poisson  à la provençale  Tortis  Tomme grise Banane Kiwi 	Salade de pommes de terre  Salade de riz au thon Escalope de dinde  à la normande Dos de cabillaud à la normande Carottes sautées Petit suisse  Compote de fruits Poire pochée aux épices	Œuf mayonnaise Lasagnes à la bolognaise  Lasagnes au saumon Salade verte  Comté  Salade de fruits frais 	Repas à thème Rentrée vitaminée 	Salade composée Concombre à la menthe  Tajine de légumes et pois chiches Semoule Camembert  Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille

Plat de substitution proposé les jours de service de viande



Poisson issu de la pêche durable
A.O.P.



Viandes françaises



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

Choix des maternelles soulignées

 Produit issu de l'agriculture biologique

RESTAUVAl - 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



Rentrée vitaminée
Jeudi 17 septembre 2026

Tomates, pesto et mozzarella

Frisée aux lardons

Sauté de poulet à l'orange



Colin au citron

Pommes noisettes

Fromage

Clafoutis aux abricots

Moelleux au citron



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 21 au 25 septembre	Rillettes Salade de crudités Hachis Parmentier Brandade de poisson Salade verte Fromage blanc Kiwi Banane	Salade verte, tomates et maïs Salade grecque * Omelette Courgettes sautées Camembert Fondant au chocolat Croustade aux pommes	Salade de crudités Galette bretonne (jambon volaille) Galette au fromage Salade verte Yaourt Banane au chocolat	Salade d'endives aux pommes Salade verte aux crevettes Emincé de bœuf au curry Beignets de calamars Riz Emmental Pot de crème caramel Pot de crème noix de coco	Salade de pâtes mimosa Salade composée Blanquette de poisson aux fruits de mer Haricots beurre Edam Poire Pomme
Semaine du 28 septembre au 02 octobre	Lundi – Repas végétarien Courgettes marinées Tomates vinaigrette Dahl de lentilles et patate douce Fromage Compote pomme-poire Compote pomme-banane	Mardi Feuilleté au fromage Feuilleté au jambon Steak haché grillé Steak haché végétarien Carottes vapeur Yaourt Pomme au four Poire pochée aux épices	Mercredi Céleri au fromage blanc Sauté de veau Marengo Omelette aux herbes Purée de légumes Saint Paulin Glace	Jeudi Salade de riz Salade nantaise * Aiguillettes de poulet à la crème Tarte aux légumes Chou-fleur Fromage fondu Orange Clémentines	Vendredi Crudité du jour Concombre à la crème Filet de poisson pané sauce tomate Semoule Emmental Mousse au chocolat Entremets
Semaine du 05 au 09 octobre	Lundi – Repas végétarien Salade au chèvre chaud Salade et toast au camembert Gratin de pâtes à la tomate Petit suisse Compote pomme-banane Compote de poires	Mardi Carottes râpées vinaigrette Salade verte au jambon Filet de colin au citron Courgettes Fromage Gâteau au yaourt Tarte au chocolat	Mercredi Radis beurre Steak haché Steak végétal Frites Gouda Fruit de saison	Jeudi Velouté Dubarry (chou-fleur) Entrée du jour Filet de dinde laqué Paupiette de poisson Riz cantonais Chèvre Liégeois au chocolat Flan nappé au caramel	Vendredi Salade de pommes de terre Salade composée Bœuf aux épices douces Omelette Gratin de blettes Edam Pomme Fruit de saison
Semaine des saveurs : Les couleurs dans l'assiette					
Semaine du 12 au 16 octobre	Lundi Carottes râpées aux abricots secs Velouté de butternut aux épices Parmentier fondant saumon et patate douce Mimolette Clémentines Orange	Mardi Pâtes, œuf et curcuma Pommes de terre, maïs sauce citron Emincé de volaille sauce curry Poisson sauce curry Haricots beurre Emmental Moelleux à l'ananas Tarte au citron	Mercredi Macédoine de légumes Croque-Monsieur Croque tomates et fromage Salade verte Fromage Fruit de saison	Jeudi Bortsch (soupe betteraves, chou rouge, carottes et pommes de terre) Salade de crudités Chili con carne Chili sin carne Riz Fromage Fromage blanc et coulis de fruits rouges Clafoutis aux fruits rouges	Vendredi – Repas végétarien Concombre à la menthe Courgettes râpées Lasagnes aux épinards et chapelure aux herbes Fromage aux fines herbes Kiwi Raisin

* Salade grecque : tomates, concombre, fêta et poivron

* Salade nantaise : pommes de terre, tomates, mâche, haricots verts

Plat de substitution proposé les jours de service de viande

Choix des maternelles soulignées

Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

Poisson issu de la pêche durable

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



Viandes françaises



Menus du restaurant scolaire de La Chaussée St Victor Du 19 octobre au 13 novembre 2026

Semaine du 19 au 23 octobre Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade exotique (soja et carottes) Filet de dinde chasseur <i>Quenelles de poisson</i> Semoule Camembert Fruit de saison	Tomates vinaigrette Sauté de bœuf aux olives <i>Crêpe au fromage</i> Haricots beurre Emmental Marbré crème anglaise	Salade verte et croûtons Poisson au curry Purée de pommes de terre Chèvre Yaourt aromatisé	Salade de pâtes Gratin de haricots blancs et potiron Petit suisse Kiwi	Salade de riz Escalope de volaille à la crème <i>Croque fromage</i> Gratin de butternut Fromage Compote de fruits
Semaine du 26 au 30 octobre Centre de loisirs	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade niçoise Omelette aux fines herbes Carottes soubisées Edam Banane au chocolat	Velouté de légumes Poulet rôti aux herbes <i>Nuggets végétariens</i> Frites Coulommiers Raisin	Salade de crudités Pizza du Chef Salade verte Fromage Glace	Salade de chou blanc Merlu sauce bretonne Courgettes sautées Brie Tarte du jour	Salade de pâtes Boulettes de bœuf <i>Boulettes végétariennes</i> Haricots verts Fromage Fruit de saison
Semaine du 02 au 06 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Repas végétarien	Vendredi
	Crudité du jour <i>Céleri vinaigrette</i> Sauté de dinde colombo <i>Flan au fromage</i> Frites Emmental Pomme Poire	Rillettes <i>Salade de crudités</i> Dos de lieu rôti sauce tomate Gratin de brocolis Fromage Riz au lait à la vanille Semoule au lait au caramel	Salade égyptienne * Sauté de bœuf aux aromates <i>Saucisse végétale</i> Carottes braisées Tomme blanche Raisin	<i>Crudité vinaigrette</i> Betteraves vinaigrette Flan au fromage Haricots coco à la tomate Gouda Compote de fruits	Potage de légumes <i>Crudité</i> Rôti de porc <i>Lieu à la tomate</i> Purée de chou-fleur Fromage Liégeois au choix
Semaine du 09 au 13 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	<i>Crêpe au fromage</i> Crêpe au jambon Emincé de volaille <i>Dos de colin à la tomate</i> Epinards au jus Brie Banane Kiwi	Salade de champignons <i>Salade de crudités</i> Jambon grillé <i>Omelette</i> Petits pois Fromage Yaourt	Férié	 Repas à thème Réduction des déchets	Pomelos Salade d'endives aux pommes Tajine de légumes et pois chiches Semoule Petit suisse Compote pomme-banane Compote de pommes



Label rouge



Poisson issu de la pêche durable



Viandes françaises



Choix des maternelles soulignés
Produit issu de l'agriculture biologique



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

Plat de substitution proposé les jours de service de viande

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis
RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon

* Salade égyptienne : semoule, maïs, tomates





Menus du restaurant scolaire de La Chaussée St Victor Du 16 novembre au 11 décembre 2026



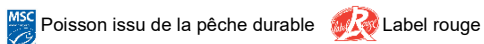
	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 16 au 20 novembre	Scarole à la fête Carottes au vinaigre balsamique Pâtes à la bolognaise de lentilles Gouda Compote de pommes Pommes au four et caramel	Salade de crudités Salade de chou blanc Brandade de poisson Salade verte Camembert Kiwi au coulis de fruits Duo banane-clémentine	Salade de riz Saucisse de volaille Quiche au fromage Duo de légumes Fromage Crème dessert à la vanille	Potage de légumes Entrée du jour Emincé de bœuf à la forestière Quenelles de brochet Haricots verts Fromage Tarte au chocolat Tarte aux pommes	Pizza au fromage Pizza aux champignons Cuisse de poulet au thym Steak végétarien Petits pois Petit suisse Clémentines Kiwi
Semaine du 23 au 27 novembre	Lundi Pâté de campagne Crudités Filet de dinde au jus Colin meunière Purée de légumes Yaourt Orange Poire	Mardi Salade de riz Salade de pâtes Escalope de porc au curry Saucisse végétale Carottes persillées Coulommiers Compote pomme-banane Compote de pommes	Mercredi Potage de légumes Cordon bleu Nuggets végétariens Blé Cantal jeune Glace	Jeudi – Repas végétarien Salade d'endives aux noix Batavia et croûtons Œufs durs béchamel Chou-fleur Bûchette de lait mélangé Moelleux au citron Pain perdu	Vendredi Potage au potiron Entrée du jour Filet de colin sauce agrumes Pommes de terre vapeur Edam Clémentines Pomme
Semaine du 30 novembre au 04 décembre	Lundi – Repas végétarien Salade de haricots rouges Salade de lentilles Pâtes aux petits légumes Fromage blanc Pomme Orange	Mardi Velouté Dubarry (chou-fleur) Entrée du jour Cuisse de poulet rôti Omelette Frites Saint Paulin Banane Kiwi	Mercredi Rillettes Salade de crudités Sauté de veau aux herbes Paupiette de poisson Gratin de potimarron Emmental Semoule au lait au chocolat	Jeudi Salade de riz Salade de blé Filet de merlu sauce beurre blanc Epinards Fromage Compote pomme-cannelle Compote pomme-banane	Vendredi Carottes râpées au citron Salade de crudités Boulettes de bœuf à la tomate Boulettes végétariennes Brocolis Emmental Gâteau au yaourt Marbré
Semaine du 07 au 11 décembre	Lundi – Repas végétarien Taboulé Salade de pommes de terre Omelette Duo de légumes Fromage blanc Salade de fruits frais Ananas	Mardi Velouté de champignons Entrée du jour Bœuf bourguignon Chili sin carne Riz Brie Petits suisses aromatisés Petits suisses sucrés	Mercredi Salade de chou blanc Sauté de porc à la tomate Beignets de calamars Purée de légumes Chèvre Duo de fruits	Jeudi Céleri rémoulade Carottes râpées vinaigrette Escalope de volaille grillée Crêpe au fromage Haricots verts Fromage Tarte aux fruits Tarte aux poires	Vendredi Betteraves vinaigrette Entrée du Chef Filet de poisson meunière Pâtes Fromage Compote de pommes Compote pomme-poire

Plat de substitution proposé les jours de service de viande

Choix des maternelles soulignées

Produit issu de l'agriculture biologique

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



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



*Semaine européenne
Réduisons nos déchets !
Jeudi 12 novembre 2026*

Salade anti-gaspi

Salade de crudités

Marinière de poisson

Pâtes aux petits légumes

Fromage

Pudding à la vanille

Salade de fruits frais



Menus du restaurant scolaire de La Chaussée St Victor

Du 14 au 18 décembre 2026



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 14 au 18 décembre	Salade verte et maïs Chou rouge aux pommes	Potage cultivateur Salade de riz	Velouté de céleri	Repas de fin d'année 	Salade de mâche aux lardons et croûtons Salade d'endives aux œufs
	Filet de dinde sauce moutarde Saucisse végétale	Omelette au fromage	Blanquette de veau Meunière de poisson		Filet de poisson sauce hollandaise
	Céréales gourmandes	Carottes sautées	Pâtes		Gratin de légumes
	Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage		Fromage au choix
	Poire Pomme	Banane Ananas	Fruit de saison		Flan pâtissier Flan pâtissier au chocolat

Plat de substitution proposé les jours de service de viande

Choix des maternelles soulignés

Produit issu de l'agriculture biologique

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

Poisson issu de la pêche durable Label rouge Viandes françaises

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