

Menus du restaurant scolaire de Chitenay

Du 1^{er} au 19 septembre 2025



Semaine du 1 ^{er} au 05 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Betteraves vinaigrette Steak haché sauce tomate Frites Fromage fondu Compote de fruits	Tomates mozzarella Escalope de porc laquée Carottes sautées Petit suisse Gâteau au yaourt		Salade de riz façon niçoise Quiche provençale Salade verte Fromage Fruit de saison	Concombre vinaigrette Boulettes de bœuf aux aromates Riz Fromage Fruit de saison
Semaine du 08 au 12 septembre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves vinaigrette Pâtes à la bolognaise de lentilles Yaourt Fruit de saison	Taboulé Escalope de dinde à la normande Petits pois Petit suisse Fruit de saison		Carottes râpées vinaigrette Filet de colin aux épices Pommes de terre vapeur Fromage Fromage blanc au sucre	Tomates vinaigrette Rôti de porc au jus Haricots beurre persillés Fromage Moelleux aux pommes
Semaine du 15 au 19 septembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Radis beurre Filet de poisson à la provençale Semoule Fromage Compote de fruits	Salade de pâtes au thon Œufs durs béchamel Chou-fleur Fromage Raisin		Repas à thème Ciao l'Italie	Salade de crudités Blanquette de volaille Carottes poêlées Fromage Tarte au chocolat



Viandes françaises



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



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



Restaurant scolaire de Chitenay

Ciao l'Italie

Jeudi 18 septembre 2025

Salade Caprese

(tomates, mozzarella, basilic)

Polpette sauce champignons et épices

(Boulettes de viande)

Risotto aux champignons

Fromage

Panna cotta

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 22 au 26 septembre	Rillettes Hachis Parmentier Salade verte Fromage blanc Banane	Duo concombre et maïs Emincé de dinde aux épices Ratatouille Fromage Croustade aux pommes		Concombre vinaigrette Lasagnes aux légumes Salade verte Fromage Pot de crème caramel au lait BIO	Salade de riz mimosa Marmite de poisson aux fruits de mer Brocolis Fromage Fruit de saison
Semaine du 29 septembre au 03 octobre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Courgettes marinées Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule Fromage Compote pomme-poire	Feuilleté au jambon Boulettes de bœuf à la tomate Carottes vapeur Yaourt Fruit de saison		Salade de riz Aiguillettes de poulet à la crème Chou-fleur Fromage Orange	Radis noir à la bulgare Lieu noir au persil Purée de pommes de terre Fromage Mousse au chocolat
Semaine du 06 au 10 octobre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Poireaux vinaigrette Emincé de volaille Petits pois Fromage Fruit de saison	Velouté de pois cassés Pizza au fromage Salade verte Fromage Fruit de saison		Céleri vinaigrette Steak haché Frites Fromage Compote de fruits	Salade au chèvre chaud Cœur de merlu Carottes Vichy Petit suisse Moelleux au citron
Journées du goût : Les secrets des courges					
Semaine du 13 au 17 octobre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Soupe de potimarron aux épices Sauté de volaille Semoule Yaourt Clémentines	Salade de crudités Curry de potiron, pois chiches Riz Fromage Fruit de saison		Salade de maïs Bœuf mode Haricots verts Fromage Gâteau moelleux chocolat-courgette	Salade de pâtes Poisson à la créole Purée de légumes Fromage Fromage blanc et confiture de courge maison

Menus du restaurant scolaire de Chitenay

Du 03 au 21 novembre 2025



Semaine du 03 au 07 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Betteraves vinaigrette Filet de colin sauce hollandaise Pâtes Fromage Petits suisses	Salade de riz Chipolatas grillées Carottes Fromage Fruit de saison		Potage poireaux et pommes de terre Parmentier de légumes et pois chiches Salade verte Yaourt Fruit de saison	Céleri vinaigrette Steak haché Epinards Fromage Tarte aux fruits
Semaine du 10 au 14 novembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Férié	Salade égyptienne (semoule, maïs, tomates) Omelette Haricots verts Fromage Yaourt aromatisé		Repas à thème Réduction des déchets	Crêpe au fromage Emincé de porc au curcuma Brocolis Petit suisse Fruit de saison
Semaine du 17 au 21 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Duo d'agrumes Brandade de poisson Salade verte Fromage Compote pomme-poire	Pizza du Chef Sauté de porc à la créole Petits pois Fromage Fruit de saison		Potage au potiron Fricassée de bœuf à la forestière Chou-fleur béchamel Fromage Flan pâtissier	Salade de chou blanc mimosa Lasagnes épinards et chèvre Salade verte Yaourt Duo banane-clémentine



Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture biologique
 La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

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



Restaurant scolaire de Chitenay

Opération réduction des déchets

Jeudi 13 novembre 2025

Quiche aux légumes et emmental

Fricassée de volaille aux épices



Méli-mélo de légumes et pâtes

Fromage

Crumble aux fruits de saison

Restauval

Menus du restaurant scolaire de Chitenay Du 24 novembre au 19 décembre 2025



Semaine du 24 au 28 novembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage de légumes Filet de poisson à la bretonne Pâtes Fromage Fruit de saison	Batavia et croûtons Œufs durs béchamel Epinards sautés Fromage Tarte au chocolat		Salade d'avocat Filet de dinde au jus Haricots verts Fromage Entremets	Pâté de campagne Blanquette de veau Riz Yaourt Fruit de saison
Semaine du 1 ^{er} au 05 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Velouté Dubarry (chou-fleur) Cuisse de poulet rôti Frites Petit suisse Fruit de saison	Carottes râpées au citron Longe de porc rôtie et son jus d'herbes Petits pois Fromage Gâteau au yaourt		Salade de crudités Riz cantonais végétarien (Riz, petits pois et omelette) Fromage Compote pomme-banane	Salade de pâtes Filet de lieu sauce nantua Brocolis Fromage Fruit de saison
Semaine du 08 au 12 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Salade de pommes de terre mimosa Jambon grillé Flan de légumes Fromage Salade de fruits frais	Potage de légumes Sauté de bœuf Tolstoï Céréales gourmandes Fromage Petits suisses aromatisés		Chou rouge aux pommes Emincé de volaille aux épices Butternut Fromage Moelleux à l'ananas	Salade de crudités mimosa Gratin de pâtes au fromage Yaourt Compote de fruits
Semaine du 15 au 19 décembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage cultivateur Sauté de porc tex-mex Lentilles Fromage Fruit de saison	Salade de blé Omelette aux fines herbes Carottes sautées Fromage blanc Banane		Repas de fin d'année	Salade de riz Filet de lieu meunière Gratin de potiron Fromage Liégeois



Viandes françaises



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



Produit issu de l'agriculture biologique

RESTAVAL - 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