

Menus du restaurant scolaire de Chitenay

Du 05 au 30 janvier 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 05 au 09 janvier	Potage de légumes Steak haché sauce échalote Frites Fromage Compote de fruits	Salade de riz Sauté de porc Haricots verts Fromage Banane		Lentilles vinaigrette Tartiflette fromagère Salade verte Petit suisse Fruit de saison	Salade coleslaw (carottes et chou blanc, mayonnaise) Filet de colin sauce crustacés Purée d'épinards Fromage Galette des rois aux pommes
Semaine du 12 au 16 janvier	Potage Dubarry (chou-fleur) Filet de poisson beurre blanc Riz Petit suisse Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Poulet grillé au thym Gratin de blettes Fromage Moelleux au chocolat		Salade verte aux crevettes Sauté de porc au paprika Petits pois Fromage Compote de fruits	Salade de blé Quiche aux légumes Haricots beurre Fromage Fruit de saison
Semaine du 19 au 23 janvier	Betteraves vinaigrette Tagliatelles à la bolognaise Fromage Fruit de saison	Potage de légumes Petit salé Lentilles Yaourt Fruit de saison		Céleri râpé Tajine de légumes et pois chiches Semoule parfumée Yaourt Salade de fruits frais	Rillettes Dos de colin à l'oseille Carottes sautées Fromage Flan pâtissier
Semaine du 26 au 30 janvier	Chou blanc au curry Cordon bleu Coquillettes Fromage Compote de fruits	Saucisson Filet de poisson à la nantaise Purée d'épinards Fromage Salade d'agrumes à la menthe		Repas à thème Saveurs des montagnes	Carottes râpées vinaigrette Œufs durs et gratin de chou-fleur béchamel Fromage Semoule au lait



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



Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture biologique

RESTAIVAL - 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



Saveurs des montagnes



Jeudi 29 janvier 2026



Soupe de potiron



Tartiflette
Salade verte

Fromage blanc

Tarte aux poires



Restauval



Menus du restaurant scolaire de Chitenay

Du 02 au 13 février 2026



Semaine du 02 au 06 février	Lundi- Chandeleur	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Poisson meunière sauce citron</p> <p>Brocolis</p> <p>Fromage </p> <p>Crêpe</p>	<p>Salade de blé</p> <p>Parmentier de lentilles et carottes</p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Salade de crudités</p> <p>Emincé de volaille sauce poulette </p> <p>Riz</p> <p>Petit suisse</p> <p>Compote de fruits </p>	<p>Salade de pâtes </p> <p>Jambon grillé</p> <p>Blettes à la tomate</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison</p>
Semaine du 09 au 13 février	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Velouté Dubarry (chou-fleur) </p> <p>Spaghettis à la carbonara</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Omelette aux herbes</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt aromatisé</p>		<p>Repas à thème Saveurs d'Asie</p>	<p>Salade de crudités </p> <p>Filet de lieu au citron vert</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit de saison </p>



Viandes françaises



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

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



Saveurs d'Asie

Jeudi 12 février 2026

















Nems au poulet

Sauté de porc à la sauce soja

Riz

Fromage

Flan aux litchis

Semaine du 02 au 06 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi– Repas végétarien
	Salade de crudités Fricassée de poisson Epinards  Fromage Semoule au lait	Radis beurre Pilons de poulet à la basquaise  Carottes sautées  Fromage  Moelleux au chocolat		Salade de pâtes Cordon bleu Brocolis Fromage  Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Pizza au fromage Salade verte  Fromage Fruit de saison
Semaine du 09 au 13 mars	Lundi	Mardi– Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Concombre à la crème Chipolatas grillées Purée de pommes de terre Fromage  Yaourt aux fruits	Salade de champignons Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule Petit suisse Fruit de saison 		Repas à thème Carnaval gourmand 	Rillettes de poisson Emincé de porc au curry  Courgettes sautées Fromage  Fondant aux pommes
Semaine du 16 au 20 mars	Lundi– Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage de légumes Bolognaise de lentilles Pennes  Fromage  Fruit de saison	Salade de riz aux petits légumes Merlu sauce verdurette Brocolis  Fromage Fromage blanc au coulis		Salade de crudités Jambon grillé Lentilles Fromage  Compote de fruits	Feuilleté saucisse Boulettes de bœuf  Carottes persillées  Yaourt Fruit de saison
Semaine du 23 au 27 mars	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte et croûtons Pavé de poisson au basilic Purée de patate douce Fromage  Yaourt aromatisé	Salade de lentilles Quiche provençale Salade verte Fromage blanc Fruit de saison 		Salade de blé Steak haché  Céleri rave  façon boulangère Fromage Fruit de saison	Salade bretonne (petits pois, carottes, chou-fleur) Nuggets de volaille Pâtes Fromage Compote de fruits 



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



Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture biologique

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



Carnaval gourmand

Jeudi 12 mars 2026

Salade arlequin
(carottes, betteraves et maïs)

Calamars à la romaine
Frites

Fromage

Beignet

Menus du restaurant scolaire de Chitenay

Du 30 mars au 10 avril 2026



Semaine du 30 mars au 03 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Salade de riz Emincé de porc aux épices Carottes sautées Petit suisse Fruit de saison	Salade de crudités Colin à la crème de ciboulette Duo de légumes Fromage Pain perdu		Repas à thème Magie du chocolat	Salade verte et maïs Tajine de légumes Semoule et pois chiches Fromage Salade de fruits frais
Semaine du 06 au 10 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Férié	Taboulé Cordon bleu Carottes sautées Fromage Compote de fruits		Radis beurre Chipolatas grillées Pommes de terre sautées Fromage Fruit de saison	Salade de riz Mijoté de lentilles, oignons et pois Haricots beurre Yaourt Fruit de saison



Viandes françaises



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



Produit issu de l'agriculture biologique

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



Magie du chocolat

Jeudi 02 avril 2026

Salade de crudités
vinaigrette au chocolat

Sauté de volaille au cacao



Riz






Fromage

Moelleux au chocolat blanc

Menus du restaurant scolaire de Chitenay

Du 27 avril au 1^{er} mai 2026



Semaine du 27 avril au 1 ^{er} mai	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi– Repas végétarien	Vendredi
	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Merlu sauce ciboulette</p> <p>Céréales gourmandes </p> <p>Fromage</p> <p>Crème dessert</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Sauté de volaille à la crème </p> <p>Brocolis</p> <p>Fromage </p> <p>Gâteau au yaourt</p>		<p>Chou rouge vinaigrette</p> <p>Parmentier de lentilles et carottes</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Férié</p>



Viandes françaises



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

Produit issu de l'agriculture biologique

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