

# 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
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	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
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	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 19 au 23 janvier	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	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
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi



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



# Saveurs des montagnes

Jeudi 29 janvier 2026

Soupe de potiron

\*\*\*

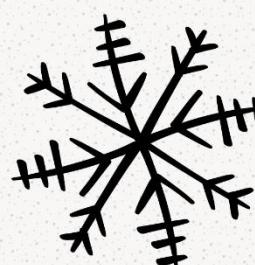
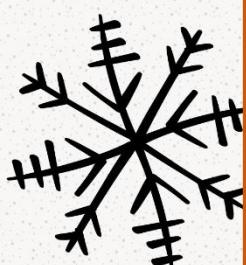
Tartiflette  
Salade verte

\*\*\*

Fromage blanc

\*\*\*

Tarte aux poires



# Menus du restaurant scolaire de Chitenay

Du 02 au 13 février 2026



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

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

# Menus du restaurant scolaire de Chitenay

Du 09 au 27 mars 2026



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



Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture biologique



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

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 30 mars au 03 avril	Salade de riz	Salade de crudités			Salade verte et maïs
	Emincé de porc aux épices	Colin à la crème de ciboulette			Tajine de légumes
	Carottes sautées	Duo de légumes			Semoule et pois chiches
	Petit suisse	Fromage			Fromage
	Fruit de saison	Pain perdu			Salade de fruits frais
Semaine du 06 au 10 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
		Taboulé		Radis beurre	Salade de riz
		Cordon bleu		Chipolatas grillées	Mijoté de lentilles, oignons et pois
	Férié	Carottes sautées		Pommes de terre sautées	Haricots beurre
		Fromage		Fromage	Yaourt
		Compote de fruits		Fruit de saison	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<sup>er</sup> mai 2026*



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



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