

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Chandeleur
Semaine du 27 au 31 janvier	<b>Velouté Dubarry (chou-fleur)</b> Carottes râpées vinaigrette  <b>Boulettes de bœuf</b>  <b>Riz basmati</b> Flageolets  Fromage  Orange	<b>Salade de lentilles</b> Salade de blé  Flan provençal à la féta  Salade verte  Fromage  <b>Compote de pommes</b> Compote pomme - poire	Salade de crudités  Chipolatas  <b>Pommes de terre</b>  Fromage  Gratin de fruits	<b>Repas à thème</b> <b>Nouvel an chinois</b>	<b>Salade verte et maïs</b> Macédoine de légumes  Saumon parfumé à l'aneth  Carottes et fèves <b>Potiron</b>  <b>Fromage blanc</b>  <b>Crêpe au sucre</b>
Semaine du 03 au 07 février	<b>Lundi - Repas végétarien</b>  <b>Céleri rémoulade</b> Pomelos  Couscous végétarien (pois chiches et légumes) <b>Semoule</b> Blé  Fromage  <b>Crème dessert à la vanille</b> Crème dessert au caramel	<b>Mardi</b>  <b>Feuilleté au fromage</b> Pizza du Chef  <b>Rôti de porc au jus</b>  <b>Gratin de chou-fleur</b> Brocolis  <b>Petit suisse</b>  Fruit de saison	<b>Mercredi</b>  Salade de crudités  Jambon grill  Mogettes  Fromage  Compote de <b>pommes</b>	<b>Jeudi</b>  <b>Radis noir sauce cocktail</b> <b>Salade verte et croûtons</b>  Sauté de poulet  Frites  Fromage  <b>Crème au chocolat</b> Crème au caramel	<b>Vendredi</b>  <b>Pâtes au surimi</b> Salade de riz  Sauté de bœuf à la flamande <b>Purée d'épinards</b> Carottes  <b>Fromage</b>  <b>Salade d'agrumes à la menthe</b> Salade de fruits à la grenadine
Semaine du 10 au 14 février	<b>Lundi</b>  Potage de <b>légumes</b>  Calamars à la romaine  Frites  <b>Yaourt</b>  Fruit de saison	<b>Mardi</b>  Céleri au curry  Saucisse  <b>Haricots verts</b>  Fromage  Chou à la crème	<b>Mercredi – Repas végétarien</b>  Salade de crudités  Raviolis aux légumes  Fromage  Flan nappé au caramel	<b>Jeudi</b>  Salade de <b>boulgour</b> aux petits pois  Filet de poisson au citron  Purée d'épinards  <b>Fromage</b>  Fruit de saison	<b>Vendredi</b>  Radis beurre  <b>Hachis Parmentier</b>  Salade verte  <b>Fromage</b>  Compote de fruits



Viandes françaises Choix des maternelles souligné

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

Produit issu de l'agriculture biologique

Label rouge



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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 24 au 28 février	<b>Pizza au fromage</b> <b>Pizza Margherita</b>  Tortilla  <b>Salade verte</b>  <b>Fromage blanc</b>  Fruit de saison	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> <b>Salade d'avocat</b>  Poisson du marché parfumé à l'aneth  <b>Haricots verts persillés</b> <b>Brocolis béchamel</b>  Fromage  <b>Flan pâtissier</b> <b>Flan pâtissier au chocolat</b>	Crudités au maïs  <b>Steak haché</b> sauce échalote  <b>Petits pois</b>  Fromage  Fruit de saison	<b>Repas à thème</b>  <b>Bon pour la santé</b>  <b>Bon pour la planète !</b>	<b>Potage de légumes</b> <b>Betteraves vinaigrette</b>  <b>Coquillettes</b>  à la carbonara  Fromage  Fruit de saison
	Semaine du 03 au 07 mars	<b>Salade composée</b> Céleri branche en salade  Pavé de merlu à l'oseille  <b>Boullgour</b> <b>Lentilles</b>  <b>Fromage</b>  <b>Compote de fruits</b> <b>Pomme au four</b>	<b>Salade Lapérouse</b> * <b>Salade western</b> *  Pignons de poulet  <b>Carottes sautées</b> <b>Petits pois</b>  <b>Yaourt</b>  <b>Beignet de Mardi gras</b> <b>au choix</b>		Macédoine de légumes  Paupiette de veau aux champignons frais  <b>Pommes de terre</b> vapeur  Fromage  Fruit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique



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

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



Label rouge



Viandes françaises

\* Salade Lapérouse : tomates, jambon, haricots verts

\* Salade western : salade, tomates, poivron, maïs



## Menus du restaurant scolaire de Vienne-en-Val

Bon pour la santé,  
Bon pour la planète !  
Jeudi 27 février 2025

Salade de haricots rouges  
à la mexicaine

\*\*\*

Dahl de lentilles  
à la noix de coco

\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Crumble pomme et avoine

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 10 au 14 mars	<p><b>Salade de crudités</b> Salade de champignons</p> <p>Chipolatas</p> <p><b>Purée de pommes de terre</b> Pommes de terre vapeur</p> <p><b>Petit suisse</b> </p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p><b>Salade mêlée, croûtons et emmental</b> Salade et maïs</p> <p><b>Semoule, légumes</b> </p> <p>et pois chiches aux épices</p> <p>Fromage</p> <p><b>Compote pomme-banane</b> Compote de pomme</p>	<p>Rillettes</p> <p>Pâtes</p> <p>à la bolognaise </p> <p>Fromage</p> <p><b>Fruit de saison</b> </p>	<p><b>Repas à thème</b> <b>Carnaval de rio</b></p>	<p><b>Betteraves vinaigrette</b> </p> <p>Salade de haricots verts</p> <p>Filet de poisson au basilic</p> <p><b>Mousseline de légumes</b> Navets glacés</p> <p>Fromage</p> <p><b>Tarte Bourdaloue</b> Flan pâtissier</p>
Semaine du 17 au 21 mars	<p><b>Endives à l'emmental</b> </p> <p>Céleri rave</p> <p>Jambon grill sauce charcutière</p> <p><b>Blé</b> Pois cassés Petit suisse</p> <p><b>Fruit de saison</b> </p>	<p><b>Salade de crudités</b> Salade verte et maïs</p> <p><b>Duo de lentilles et boulgour</b> </p> <p>aux champignons</p> <p><b>Carottes sautées</b> </p> <p>Fromage </p> <p><b>Gâteau au yaourt</b> Cake au citron</p>	<p>Crudités vinaigrette</p> <p>Paëlla </p> <p>Fromage </p> <p>Duo de fruits frais</p>	<p>Salade de pâtes aux légumes <b>Taboulé</b></p> <p>Filet de poisson au citron</p> <p><b>Brocolis vapeur</b> </p> <p><b>Petits pois</b> </p> <p>Fromage</p> <p><b>Pot de crème à la vanille</b> Pot de crème au caramel</p>	<p><b>Pâté de campagne</b> Saucisson à l'ail</p> <p>Volaille à l'orientale </p> <p><b>Céréales gourmandes</b> Pommes de terre</p> <p>Fromage </p> <p><b>Salade de fruits</b> Compote de fruits</p>
Semaine du 24 au 28 mars	<p><b>Feuilleté au fromage</b> Quiche lorraine</p> <p>Emincé de bœuf au paprika </p> <p><b>Carottes</b> </p> <p>Haricots beurre </p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p><b>Chou blanc vinaigrette</b> Radis beurre</p> <p>Quiche brocolis et féta</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt </p> <p><b>Fruit de saison</b> </p>	<p><b>Salade de céleri</b> </p> <p>aux pommes</p> <p><b>Escalope de porc</b> </p> <p>Duo poireaux-pommes de terre</p> <p>Fromage</p> <p><b>Fromage blanc à la confiture</b> </p>	<p><b>Œuf dur mayonnaise</b> Mousse de poisson</p> <p><b>Sauté de dinde</b> </p> <p>au curry </p> <p><b>Riz</b> </p> <p>Blé aux herbes </p> <p>Fromage </p> <p><b>Yaourt aromatisé</b> Fromage blanc au sucre</p>	<p><b>Concombre à la crème</b> Salade d'avocat</p> <p>Emincé de porc basquaise </p> <p>Chou-fleur persillé </p> <p><b>Haricots verts</b> </p> <p>Fromage</p> <p><b>Entremets</b> Panna cotta au coulis de fruits</p>

Produit issu de l'agriculture biologique Label rouge I.G.P

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

Choix des maternelles soulignées

Viandes françaises



Menus du restaurant scolaire de Vienne-en-Val

## Carnaval de Rio

Jeudi 13 mars 2025

Salade carioca (avocat, ananas,  
cœur de palmier, citron vert)

\*\*\*

Curry de porc au lait de coco



Riz et maïs

\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Clafoutis ananas et noix de coco



# Menus du restaurant scolaire de Vienne-en-Val

Du 31 mars au 11 avril 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 31 mars au 04 avril</i>	<p><b>Salade de pâtes</b> Salade de blé</p>  <p>Escalope de volaille</p> <p><b>Epinards</b></p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage</p>  <p>Yaourt au choix</p>	<p><b>Salade de haricots verts</b> </p> <p>Salade de cœur de palmier</p> <p>Dos de colin à la vanille</p> <p><b>Riz</b> </p> <p><b>Boullgour</b></p> <p><b>Fromage</b> </p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade de haricots rouges</p> <p>Farfalles</p> <p>tomates et basilic</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p><b>Tomates vinaigrette</b></p> <p>Chou blanc vinaigrette</p>  <p>Emincé de volaille au curry</p> <p><b>Haricots beurre</b> </p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p><b>Fromage blanc fermier</b> </p> <p><b>Gâteau au yaourt</b> Moelleux au caramel</p>	<p><b>Salade verte et croûtons</b></p> <p>Radis beurre</p> <p>Sauté de porc colombo</p>  <p><b>Céréales gourmandes</b> </p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p><b>Fromage</b> </p> <p><b>Compote de pommes</b> Compote de fruits</p>
<i>Semaine du 07 au 11 avril</i>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Filet de colin sauce ciboulette</p> <p>Courgettes</p> <p>Fromage</p> <p>Pomme</p>	<p><i>Mardi – Repas végétarien</i></p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Lasagnes aux légumes</p> <p><b>Salade verte</b> </p> <p><b>Fromage</b> </p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p><i>Mercredi</i></p> <p><b>Betteraves à la moutarde</b> </p> <p>à l'ancienne</p> <p><b>Emincé de dinde</b> </p> <p>à la normande</p>  <p>Gratin de légumes</p> <p><b>Fromage</b> </p> <p>Chou à la crème</p> 	<p><i>Jeudi</i></p> <p>Pizza du Chef</p> <p>Kefta de bœuf</p> <p>Brocolis</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><i>Vendredi</i></p> <p>Salade d'avocat</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Frites</p> <p><b>Fromage blanc fermier</b> </p> <p>Fruit de saison</p>



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



Viandes françaises

Choix des maternelles soulignés

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 21 au 25 avril	<p><b>Friand au fromage</b> Pizza</p> <p>Filet de lieu meunière</p> <p><b>Brocolis</b>  Carottes</p> <p><b>Petit suisse</b> </p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p><b>Salade de riz</b>  Salade de <b>blé</b></p> <p>Omelette sauce tomate</p> <p><b>Haricots beurre</b> Duo de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p> <b>Emincé de dinde</b> à l'indienne </p> <p><b>Semoule</b> </p> <p>Fromage</p> <p>Entremets</p>	<p>Repas à thème</p> <p>Pâques</p>	<p><b>Tomates à l'échalote</b> Salade verte et croûtons</p> <p>Carbonara</p> <p> <b>Pâtes</b> ou Pommes de terre</p> <p><b>Fromage</b> </p> <p><b>Poire au chocolat</b> Fruits au sirop</p>
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi		Jeudi
Semaine du 28 avril au 02 mai	<p><b>Rillettes de poisson</b> Œuf mayonnaise</p> <p>Croque Monsieur</p> <p><b>Salade verte</b> Haricots verts</p> <p><b>Fromage blanc</b> </p> <p><b>Crème dessert à la vanille</b> Crème dessert au caramel</p>	<p><b>Salade de pâtes</b>  Salade de <b>pommes de terre</b></p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p><b>Betteraves</b> vinaigrette </p> <p>Escalope de volaille au cidre </p> <p>Courgettes sautées</p> <p><b>Fromage</b> </p> <p>Moelleux au chocolat</p>	<p>Férié</p>	<p><b>Carottes râpées vinaigrette</b> Chou blanc râpés mayonnaise</p> <p>Filet de lieu sauce ciboulette</p> <p><b>Céréales gourmandes</b>  <b>Pommes de terre vapeur</b></p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison au choix</p>



Menus du restaurant scolaire de Vienne-en-Val

## Repas de Pâques

Jeudi 24 avril 2025

*Oeuf mimosa à la betterave*

\*\*\*

*Blanquette de dinde*



*Gratin de pommes de terre  
champignons*

\*\*\*

*Fromage*

\*\*\*

*Tarte au chocolat et caramel*