

Menus du restaurant scolaire de La Chapelle Vendômoise

Du 05 au 30 janvier 2026



Semaine du 05 au 09 janvier	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage de légumes Saucisse de Toulouse sauce échalote Frites Fromage Compote de fruits	Salade de blé Croque fromage Haricots beurre Fromage Fruit de saison		Rillettes de thon Escalope de dinde à la crème Carottes sautées Fromage Galette des rois à la frangipane	Endives et émincé de jambon de pays Filet de colin au citron Riz Fromage Fruit de saison
Semaine du 12 au 16 janvier	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage de légumes Pizza au fromage Salade composée Petit suisse Fruit de saison	Salade verte aux œufs durs Sauté de porc aux épices douces Blé pilaf Fromage Fruit de saison		Céleri rémoulade Boulettes de bœuf au jus Petits pois Fromage Crème dessert	Salade de crudités Rôti de dinde Poireaux et pommes de terre Fromage Compote de pommes
Semaine du 19 au 23 janvier	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Rillettes Paupiette de veau Semoule Yaourt Salade de fruits frais	Salade de pommes de terre Émincé de porc au curry Haricots beurre Fromage Fromage blanc au sucre		Chou blanc au curry Pâtes à la bolognaise de lentilles Fromage Mousse au chocolat	Salade d'endives aux noix Poisson meunière Gratin de légumes Fromage Quatre-quarts
Semaine du 26 au 30 janvier	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Rillettes de thon Emincé de volaille à la crème Riz Fromage Salade d'agrumes à la menthe	Repas à thème Saveurs des montagnes		Taboulé Colin à la nantaise Epinards Fromage blanc Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Œufs durs Chou-fleur béchamel gratiné Fromage Pain perdu



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

Mardi 27 janvier 2026

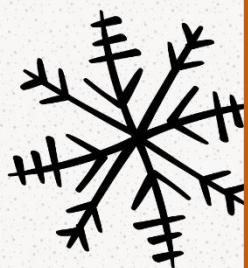
Soupe de potiron

Saucisse fumée

Pommes de terre gratinées

Fromage

Tarte aux poires



Restauval



Menus du restaurant scolaire de La Chapelle Vendômoise

Du 02 au 13 février 2026



Semaine du 02 au 06 février	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade de chou rouge aux pommes Haut de cuisse de poulet au romarin  Carottes au jus Fromage Crêpe au sucre 	Bouillon de volaille vermicelle Poisson au citron  Purée de céleri Fromage Compote de fruits 		Salade de pâtes Omelette au fromage Gratin de brocolis Fromage blanc Fruit de saison	Radis noir râpé Boulettes de bœuf au paprika  Frites Fromage Fruit de saison
Semaine du 09 au 13 février	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Pizza au fromage Chipolatas Petits pois Petit suisse Fruit de saison 	Salade de crudités Merlu vapeur parfumé à l'aneth Haricots verts persillés Fromage Gâteau au yaourt		Repas à thème Saveurs d'Asie 	Velouté Dubarry (chou-fleur) Parmentier de lentilles Salade verte Fromage 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



Saveurs d'Asie

Jeudi 12 février 2026

Nems

Fricassée de porc façon thaï 

Riz

Fromage

Flan aux litchis

Menus du restaurant scolaire de La Chapelle Vendômoise

Du 09 au 27 mars 2026



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi – Repas végétarien</i>
<i>Semaine du 02 au 06 mars</i>	Potage de légumes Filet de poisson à l'oseille Boulgour Yaourt Fruit de saison	Salade verte et œuf Emincé de poulet aux épices Chou-fleur béchamel Fromage Gâteau au chocolat		Salade de pâtes à l'italienne Boulettes de bœuf Epinards à la crème Fromage Banane	Carottes râpées au citron Haricots coco gratinés à la tomate Fromage Liégeois
<i>Semaine du 09 au 13 mars</i>	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Potage de légumes Quiche au fromage Salade verte Petit suisse Compote de fruits	Salade Lapérouse (haricots verts, tomates, jambon) Wings de poulet Carottes sautées Fromage Mousse au chocolat		Repas à thème Carnaval gourmand	Radis beurre Paupiette de veau Semoule Fromage Salade de fruits frais
<i>Semaine du 16 au 20 mars</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	Salade de blé Escalope de dinde à la normande Petits pois Fromage Pomme	Potage de légumes Steak haché Pâtes Fromage Fruit de saison		Salade de crudités Nuggets végétariens Haricots beurre Fromage Moelleux au citron	Rillettes Filet de colin sauce hollandaise Riz Yaourt Fruit de saison
<i>Semaine du 23 au 27 mars</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	Betteraves vinaigrette Quiche lorraine Salade verte Fromage Fruit de saison	Feuilleté au fromage Cordon bleu Carottes persillées Petit suisse Fruit de saison		Céleri râpé à l'orange Boulettes végétales à la basquaise Semoule Fromage Compote de fruits	Salade bretonne (petits pois, carottes, chou-fleur) Pavé de poisson au basilic Courgettes sautées Fromage Semoule au lait à la vanille



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

*Méli-mélo de betteraves,
carottes et maïs*

*Calamars à la romaine
Frites sauce tartare*

Fromage

Beignet

Menus du restaurant scolaire de La Chapelle Vendômoise

Du 30 mars au 10 avril 2026



Semaine du 30 mars au 03 avril	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Taboulé Cordon bleu Epinards Fromage Compote de fruits	Salade de crudités Pâtes à la bolognaise de lentilles Fromage Yaourt aromatisé		Repas à thème Magie du chocolat	Pizza au fromage Merlu sauce citron Carottes sautées Yaourt Fruit de saison
Semaine du 06 au 10 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Férié	Salade de riz Emincé de dinde à la paysanne Petits pois Petit suisse Fruit de saison		Salade de crudités Chipolatas Haricots verts Fromage Gâteau aux pommes	Salade verte et croûtons Couscous végétarien Semoule Fromage Salade de fruits frais



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

Filet de poulet sauce chocolat



Riz

Fromage

Moelleux au chocolat blanc

Menus du restaurant scolaire de La Chapelle Vendômoise

Du 27 avril au 1^{er} mai 2026



Semaine du 27 avril au 1 ^{er} mai	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi		Vendredi
	Betteraves vinaigrette	Tomates vinaigrette		Salade de pâtes	
	Hachis Parmentier végétarien	Dos de lieu sauce ciboulette		Emincé de porc au curcuma 	
	Salade verte	Semoule 		Courgettes sautées	Férié
	Fromage	Fromage blanc		Fromage	
	Fruit de saison	Liégeois		Banane	



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