



Semaine du 1 ^{er} au 05 septembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves vinaigrette Steak haché sauce tomate Potatoes Fromage fondu Compote de fruits	Concombre mimosa Gratin de pâtes sauce tomate Petit suisse Pêche au sirop	Quiche lorraine Rôti de volaille Courgettes sautées Coulommiers Corbeille de fruits	Repas à thème Ciao l'Italie !	Pastèque Rôti de porc au jus Semoule Yaourt Corbeille de fruits
Semaine du 08 au 12 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Tomates mozzarella Dos de lieu aux épices Pâtes Fromage blanc Corbeille de fruits	Saucisson à l'ail Escalope de volaille Haricots beurre Gouda Compote de fruits	Melon Hachis Parmentier Salade de verte Fromage Mousse au chocolat	Salade de pâtes Omelette Epinards au beurre Brie Entremets au lait BIO	Rillettes de poisson Chipolatas aux herbes Carottes braisées Tomme noire Flan pâtissier
Semaine du 15 au 19 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Carottes râpées vinaigrette Poisson meunière Tortis Fromage Corbeille de fruits	Tomates à l'échalote Sauté de veau à l'estragon Petits pois à la française Saint Paulin Moelleux au citron	Œuf mayonnaise Steak haché Purée de potimarron Fromage Corbeille de fruits	Concombre à la menthe Jambon braisé à la créole Frites Camembert Compote aux fruits	Salade de riz Quiche aux courgettes Salade verte Petit suisse Corbeille de fruits
Semaine du 22 au 26 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Rillettes Hachis Parmentier Salade verte Emmental Banane	Salade grecque (tomates, fêta, concombre) Rôti de dinde au jus Haricots beurre Petit suisse Feuilleté aux pommes	Betteraves vinaigrette Galette bretonne (jambon et emmental) Pommes de terre vapeur Fromage Salade de fruits frais	Salade de pâtes mimosa Blanquette de poisson aux fruits de mer Brocolis Edam Corbeille de fruits	Salade d'endives et pommes Boulettes de pois chiches Semoule Camembert Compote de fruits



contient du porc



Produit issu de l'agriculture biologique

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

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



Restaurant scolaire de Sonchamp

Ciao l'Italie

Jeudi 04 septembre 2025

Pasta salad

Boulettes de viande 

à l'italienne

Carottes

Fromage

Gâteau marbré au chocolat
et ricotta



Menus du restaurant scolaire de Sonchamp

Du 29 septembre au 17 octobre 2025



Semaine du 29 septembre au 03 octobre	Lundi	Mardi— Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Friand au fromage Boulettes de bœuf  Ratatouille Yaourt Corbeille de fruits	Courgettes râpées marinées Riz cantonais végétarien  (riz, petits pois et omelette) Brie Compote pomme-poire 	Salade verte et croûtons Pâtes  à la carbonara Emmental Orange	Carottes râpées vinaigrette Aiguillettes de poulet à la crème  Chou-fleur et pommes de terre Fromage Cake aux fruits	Salade de pommes de terre Lieu noir au persil  Gratin de potiron Saint Paulin Mousse au chocolat
Semaine du 06 au 10 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi— Repas végétarien
	 Rillettes Sauté de dinde colombo  Courgettes sautées Fromage Corbeille de fruits	Potage tomate vermicelle Boulettes d'agneau Semoule et légumes  Gouda Pomme 	Céleri rémoulade  Petit salé Lentilles Fromage Mousse noix de coco et coulis de chocolat	Concombre vinaigrette Steak haché  Purée de brocolis et pommes de terre Edam Tarte au chocolat	Velouté de champignons Quiche au fromage Salade verte Fromage blanc  Compote de fruits
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  Petits pois Fromage Corbeille de fruits 	Macédoine de légumes Curry de potiron, pois chiches Riz Fromage blanc  Compote de fruits	Carottes et butternut râpés en salade à l'orange  Kebab Frites Fromage Corbeille de fruits	Salade de crudités Boulettes de bœuf  Haricots verts Mimolette Gâteau moelleux chocolat-courgette	Œuf dur mayonnaise Poisson meunière  Purée de légumes Fromage blanc  Fromage blanc et confiture de courge maison

 Contient du porc



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

RESTAVAL - 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



Menus du restaurant scolaire de Sonchamp

Du 20 au 24 octobre 2025



<i>Semaine du 20 au 24 octobre</i> <i>Centre de loisirs</i>	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Céleri rémoulade	Carottes râpées vinaigrette	Salade d'endives	Salade de lentilles 	Salade verte et croûtons
	Steak haché 	 Filet de porc chasseur	Escalope de volaille à la crème 	Tarte aux courgettes et fromage de chèvre	Filet de merlu au paprika 
	Frites	Epinards	Riz	Salade verte 	Céréales gourmandes 
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc 	Yaourt
	Salade de fruits frais	Cake au citron	Mousse au caramel	Fruit de saison 	Compote de fruits



Contient du porc



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 Internautas - 37210 Rochecorbon

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



Menus du restaurant scolaire de Sonchamp

Du 03 au 21 novembre 2025



Semaine du 03 au 07 novembre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves vinaigrette  Quiche aux légumes Salade verte  Camembert  Compote de fruits 	Potage poireaux pommes de terre Rôti de dinde aux épices  Chou-fleur béchamel Yaourt Corbeille de fruits	Salade de crudités Poisson pané  Haricots beurre Tomme noire Pain perdu	Céleri vinaigrette  Jambon sauce tomate Semoule Brie Salade de fruits frais	Salade de riz Escalope de volaille grillée  Petits pois Yaourt Banane
Semaine du 10 au 14 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Macédoine de légumes Brandade de poisson  Salade verte Brie Corbeille de fruits	Férié	Salade de chou blanc  Emincé de porc Riz Fromage  Abricots au sirop	Repas à thème Opération réduction des déchets	Salade de pommes de terre Emincé de volaille  Carottes Fromage Ile flottante
Semaine du 17 au 21 novembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Crêpe au fromage Filet de poisson sauce Ducléré  Haricots verts sautés Fromage blanc  Corbeille de fruits	Carottes râpées vinaigrette Omelette Petits pois Gouda Kiwi au coulis de fruits	Salade de crudités Pâtes à la bolognaise  Fromage Pomme au four	Chou rouge vinaigrette  Tartiflette Salade verte Petit suisse Compote pomme-banane	Potage de légumes Boulettes à la forestière  Gratin de patate douce Saint Paulin Liégeois au chocolat



Contient du porc



Produit issu de l'agriculture biologique

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

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



Restaurant scolaire de Sonchamp

Opération réduction des déchets

Jeudi 13 novembre 2025

Salade de lentilles et crudités

Lasagnes aux légumes

Fromage

Clafoutis aux fruits

Restauval



Menus du restaurant scolaire de Sonchamp

Du 24 novembre au 19 décembre 2025



Semaine du 24 au 28 novembre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de blé Gratin de haricots blancs et carottes sauce tomate Yaourt Compote de fruits	Rosette Haché de veau Gratin de potiron Saint Paulin Corbeille de fruits	Carottes râpées vinaigrette Cordon bleu Pommes de terre vapeur Fromage Mousse au chocolat	Salade de mâche au chèvre Escalope de volaille grillée Petits pois Yaourt Cake au citron	Potage tomates vermicelle Poisson meunière Riz Edam Corbeille de fruits
Semaine du 1 ^{er} au 05 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Salade composée Steak haché sauce forestière Coquillettes Emmental Corbeille de fruits	Céleri rémoulade Filet de merlu sauce citron Purée de carottes Fromage Riz au lait	Betteraves vinaigrette Haché de veau aux champignons Potimarron Fromage Tarte aux poires	Velouté Dubarry (chou-fleur) Cuisse de poulet rôti Frites Samos Entremets	Salade de pommes de terre Tarte au chèvre et épinards Salade verte Petit suisse Salade de fruits frais
Semaine du 08 au 12 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade de crudités Filet de poisson Semoule Fromage Compote de fruits	Potage poireaux et pommes de terre Boulettes de bœuf Haricots verts Brie Gâteau au yaourt	Salade verte, dés de fromage et croûtons Blanquette de volaille Blé Fromage Mousse au chocolat	Salade de pâtes Quiche aux carottes Salade verte Fromage Corbeille de fruits	Salade de pommes de terre Galette bretonne Jambon fromage Salade verte au maïs Edam Clémentines
Semaine du 15 au 19 décembre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage cultivateur (chou, haricots verts, carottes) Pâtes à la bolognaise de lentilles Yaourt Corbeille de fruits	Chou blanc au curry Sauté de veau Carottes sautées Emmental Marbré	Terrine de campagne cornichon Filet de dinde sauce moutarde Flageolets Fromage Kiwi	Salade de mâche aux lardons Filet de poisson Meunière Purée de céleri et pommes de terre Camembert Liégeois au chocolat	Repas de fin d'année

Contient du porc



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