



Menus du restaurant scolaire de Précigné

Du 05 au 23 janvier 2026

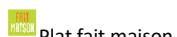


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 05 au 09 janvier	Potage de légumes F	Salade de riz E		Betteraves vinaigrette et fromage F	Saucisson sec F
	Steak haché sauce tomate S	Chipolatas F		Œufs à la florentine F	Filet de lieu sauce hollandaise S
	Haricots verts AB S	Purée F		Coquillettes E	Carottes AB F
	Pomme F	Crème dessert E		Galette des rois F S	Fromage F Clémentines F
Semaine du 12 au 16 janvier	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage cultivateur F	Salade de blé E F		Salade de crudités F	Salade verte, emmental, œuf dur et jambon F
	Bolognaise de lentilles E	Escalope de dinde viennoise F		Emincé de porc F	Filet de poisson meunière S
	Pâtes AB E	Poêlée campagnarde S		Riz AB S	Brocolis AB S
	Fromage F	Yaourt aromatisé F		Fromage F	Gâteau au chocolat F
Semaine du 19 au 23 janvier	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Pizza reine S	Potage de légumes AB F		Œuf mayonnaise F	Betteraves vinaigrette AB F
	Emincé de porc F	Pilons de poulet aux herbes F		Gratin de pâtes F	Cœur de merlu à l'oseille S
	Chou-fleur AB S	Frites F		au fromage F	Julienne de légumes S
	Fromage F	Yaourt au choix F		Petit suisse AB F	Riz au lait à la vanille F E
	Fruit de saison F			Orange F	

*Salade coleslaw : carottes et chou blanc râpés, mayonnaise

Produit issu de l'agriculture biologique

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



Légende :

F : Frais / S : Surgelé / E : Epicerie / A : Appertisé



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France
Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

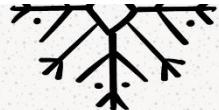


Menus du restaurant scolaire de Précigné

Du 26 janvier au 13 février 2026



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 26 au 30 janvier	Rillettes de thon E	Potage poireaux-pommes de terre F			Rillettes F
	Steak haché de veau  S	Tarte provençale F S		Repas à thème Saveurs des montagnes 	Chipolatas  F
	Pommes noisettes S	Salade verte F			Petits pois et carottes  S
	Petit suisse  F	Crème dessert E			Fruit de saison  F
	Salade de fruits frais F				
Semaine du 02 au 06 février	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Céleri râpé et edam F	Taboulé E		Carottes râpées vinaigrette F	Potage de légumes F
	Colin à la nantaise S	Dahl de lentilles F		Boulettes de bœuf au paprika  S	Pâtes à la carbonara   E F
	Gratin de brocolis  S	et patate douce E		Haricots verts persillés F	Salade verte F
	Crêpe au chocolat S	Fromage F		Gâteau au yaourt F E	Fromage F
Semaine du 09 au 13 février	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves à la mimolette F E	Potage à la citrouille F		Repas à thème Saveurs d'Asie 	Salade de pommes de terre F
	Chili sin carne (haricots rouges, maïs et poivron) E	Colombo de porc  F			Cœur de merlu beurre blanc S
	Riz E	Haricots beurre S			Carottes  F
	Compote de fruits F	Fromage F			Fromage F
		Tarte aux fruits F			Fruit de saison F



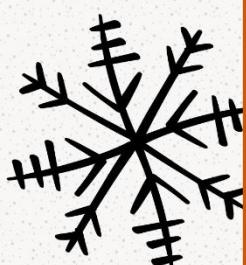
Saveurs des montagnes

Jeudi 29 janvier 2026

Soupe et emmental

Croziflette
Salade verte

Biscuit de Savoie





Saveurs d'Asie

Jeudi 12 février 2026

Samoussa

Emincé de dinde au caramel



Nouilles

Fromage

Fromage blanc et coulis de mangue



Menus du restaurant scolaire de Précigné

Du 02 au 27 mars 2026



Semaine du 02 au 06 mars	Lundi	Mardi	Mercredi		Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Potage de légumes	F	Œufs à la mayonnaise	F	Rillettes de poisson	Salade de pâtes aux petits légumes
	Chipolatas	F	Gratin de légumes aux lardons	E	Emincé de bœuf à la texane	Quiche au fromage
	Blé	E	Salade verte	F	Poêlée de légumes	Brocoli
	Fromage	F	Gâteau au citron	E	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Fromage
	Fruit de saison	F				Fruit de saison
Semaine du 09 au 13 mars	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi		Jeudi	Vendredi
	Consommé parisienne (consommé de volaille, poireaux, pommes de terre)	E F	Salade verte, fromage, maïs et croûtons	F E		Concombre à la crème
	Blanquette de poisson	S	Lentilles à la crème	F		Jambon grillé
	Epinards	S	Quinoa	E		Petits pois
	Fromage	F	Liégeois	F		Fromage
	Fruit de saison	F				Fruit de saison
Semaine du 16 au 20 mars	Lundi	Mardi	Mercredi		Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Rillettes	F	Potage de légumes	F	Salade de lentilles	Macédoine de légumes
	Filet de poisson	S	Emincé de dinde au paprika	F	Tarte aux carottes	Hachis Parmentier
	Riz	E	Haricots beurre	S	et Boursin	Salade verte
	Fromage	F	Fromage	F	Fruit de saison	Yaourt aromatisé
	Kiwis	F	Flan pâtissier	F S		
Semaine du 23 au 27 mars	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi		Jeudi	Vendredi
	Carottes râpées	F	Betteraves vinaigrette et fromage	F	Taboulé	Concombre à la crème
	Œufs durs béchamel	F	Rôti de porc	F	Steak haché de veau	Paupiette de poisson
	Pâtes	E	Haricots verts	S	Carottes sautées	Pommes de terre vapeur
	Fromage	F	Gâteau au yaourt	F E	Crème dessert chocolat	Fromage
	Fruit de saison	F				Fruit de saison



Carnaval gourmand

Jeudi 12 mars 2026

Salade de riz colorée

Escalope de dinde 

Gratin de légumes arlequin

Beignet



Menus du restaurant scolaire de Précigné

Du 30 mars au 10 avril 2026



Semaine du 30 mars au 03 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi– Repas végétarien
	Salade de choux à l'emmental F	Salade Piémontaise F E			Salade de maïs, croûtons et fromage F E
	Emincé de porc F	Filet de poisson meunière sauce tomate F S		Repas à thème	Pâtes E
	Semoule AB E	Courgettes F		Magie du chocolat	à la bolognaise de lentilles F E
	Salade de fruits frais F	Petits suisses aromatisés F			Fromage F
Semaine du 06 au 10 avril					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi– Repas végétarien
	Férié	Chou rouge vinaigrette F Steak haché sauce tomate S Frites S Fromage F Fruit de saison F		Carottes râpées vinaigrette AB F Sauté de volaille basquaise F Petits pois S Fromage F Pain perdu F	Salade de crudités F Quiche au fromage F S Epinard et chèvre F S Semoule au lait F E



Viandes françaises



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



Magie du chocolat

Jeudi 02 avril 2026

Salade verte et emmental

Sauté de bœuf sauce brune



Purée de pommes de terre

Fromage

Gâteau au chocolat



Menus du restaurant scolaire de Précigné

Du 27 avril au 1^{er} mai 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi	
Semaine du 27 avril au 1 ^{er} mai	Rillettes de sardines Escalope de volaille milanaise	F E F S	Radis beurre Gratin de poisson	F FS	Betteraves à l'emmental Omelette Frites Fromage Corbeille de fruits	F
	Duo de légumes	F	Carottes sautées	F		S
	Petit suisse	F	Tarte aux pommes	FS		
	Compote de fruits	E				
						Férié

Viandes françaises



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