



# Menus du restaurant scolaire de Précigné

Du 05 au 23 janvier 2026



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

\*Salade coleslaw : carottes et chou blanc râpés, mayonnaise

Produit issu de l'agriculture biologique

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

Plat fait maison

## 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

















Viandes françaises



# Menus du restaurant scolaire de Précigné

Du 26 janvier au 13 février 2026




Semaine du 26 au 30 janvier	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Rillettes de thon E	Potage poireaux-pommes de terre F		<b>Repas à thème</b> <b>Saveurs des montagnes</b> 	Rillettes F
	Steak haché de veau  S	Tarte provençale F S			Chipolatas  F
	Pommes noisettes S	Salade verte F			Petits pois et carottes  S
	Petit suisse  F	Crème dessert E			Fruit de saison  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		<b>Repas à thème</b> <b>Saveurs d'Asie</b> 	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



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 des montagnes*

*Jeudi 29 janvier 2026*

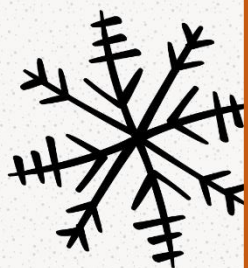
*Soupe et emmental*

\*\*\*

*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



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



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





# 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 chou à l'emmental F	Salade Piémontaise F E		<b>Repas à thème Magie du chocolat</b> 	Salade de maïs, croûtons et fromage F E
	Emincé de porc  F	Filet de poisson meunière sauce tomate F S			Pâtes E
	Semoule  E	Courgettes F			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
		Chou rouge vinaigrette F		Carottes râpées vinaigrette  F	Salade de crudités F
		Steak haché sauce tomate  S		Sauté de volaille basquaise  F	Quiche au fromage F S
	Férié	Frites  S		Petits pois  S	Epinard et chèvre F S
		Fromage  F		Fromage F	
		Fruit de saison F		Pain perdu F	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<sup>er</sup> mai 2026



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



Viandes françaises



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