



Menus du restaurant scolaire de Précigné

Du 31 août au 18 septembre 2026



Semaine du 31 août au 04 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
		Carottes râpées vinaigrette Boulettes de bœuf Sauce tomate Riz Fromage Compote de fruit		Tomates et emmental Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule Yaourt aux fruits	Repas à thème Rentrée vitaminée
Semaine du 07 au 11 septembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien			Vendredi
	Radis beurre	Melon		Betteraves vinaigrette	Salade de blé
	Brandade de poisson gratinée	Quiche au fromage		Chipolatas aux herbes	Bœuf bourguignon
	Salade verte	Légumes		Courgettes sautées	Carottes vichy
Semaine du 14 au 18 septembre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte et dés d'emmental	Salade de tomates		Concombre à la crème	Taboulé (semoule BIO)
	Bolognaise de lentilles	Emincé de dinde sauce suprême		Filet de poisson à la provençale	Emincé de bœuf au curry
	Coquillettes	Haricots beurre		Riz Fromage	Gratin de courgettes
Semaine du 21 au 25 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Compote de fruits	Fromage Corbeille de fruits		Quatre-quarts	Kiwi

Légende :

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

Produit issu de l'agriculture biologique

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

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC
Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Menus du restaurant scolaire de Précigné

Du 21 septembre au 16 octobre 2026



Semaine du 21 au 25 septembre	Lundi		Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien		Vendredi
	Rillettes de maquereau Hachis Parmentier Salade verte Camembert Corbeille de fruits	E F E S F F F	Salade de pâtes Blanquette de poisson aux fruits de mer Epinards Fromage Yaourt	E S S F F	 Carottes râpées vinaigrette Quiche aux purées haricots blancs et patate douce Compote pomme-poire	F F S E	Salade verte, dés de jambon et emmental Escalope de volaille milanaise sauce tomate Brocolis Brownies
Semaine du 28 septembre au 02 octobre	Lundi		Mardi – Repas végétarien		Jeudi		Vendredi
	Macédoine de légumes mayonnaise Sauté de porc aux épices Blé Fromage Corbeille de fruits	S F F E F F F	Concombre à la bulgare Tortilla Pommes de terre rissolées Fromage Compote de fruits	F F F F E	 Feuilleté au fromage Filet de colin meunière Gratin de chou-fleur Mousse au chocolat	S S S F	Salade de riz Rôti de dinde au jus Purée de céleri Petits suisses aromatisés
Semaine du 05 au 09 octobre	Lundi		Mardi		Jeudi – Repas végétarien		Vendredi
	Salade de crudités à l'emmental Chipolatas sauce tomate Frites Ile flottante	F F E F	Rillettes de poisson Sauté de bœuf au paprika Haricots verts Fromage Corbeille de fruits	F F S F F F	 Œuf mayonnaise Crêpe au fromage Courgettes sautées Fromage Kiwi	F F S F F F	Potage à la tomate Cuisse de poulet rôti Pâtes Liégeois
Semaine du goût : les saveurs dans l'assiette							
Semaine du 12 au 16 octobre	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi – Repas végétarien
	Soupe de betternutt aux épices Emincé de bœuf Purée de légumes verts Petit suisse sucré Compote de fruits	F F S F F E	Betteraves vinaigrette Escalope de dinde à la moutarde Salsifis Fromage Mousse au chocolat	F F S F F	 Pâté de foie Filet de poisson sauce fromage blanc citronné Riz Fromage blanc Au coulis de fruits rouges Biscuit	F S F E F S E	Haricots verts vinaigrette Dahl lentille corail coco curry Pomme de terre vapeur Yaourt Ananas au sirop

Légende :

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

 Produit issu de l'agriculture biologique

RESTAIVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochechouart
Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC
Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis