



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

Légende :

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



Produit issu de l'agriculture biologique

RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 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 02 au 20 novembre 2026



Semaine du 02 au 06 novembre	Lundi – Repas végétarien		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Velouté de champignons	F	Salade de riz	F			Carottes râpées vinaigrette et fromage	F	Potage de légumes	F
	Couscous végétarien (pois chiches et légumes)	F	Lieu sauce tomate	F			Escalope de volaille grillée	F	Sauté de porc et son jus d'herbes	F
	Semoule	E	Purée d'épinards	S			Pâtes	E	Petits pois extra fins	S
	Fromage	F	Fromage blanc	F			Banane	F	Fromage	F
	Corbeille de fruits	F							Gâteau roulé	F
Semaine du 09 au 13 novembre	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Rillettes	F	Potage au butternut	F			Salade de crudités	F	Repas à thème Réduisons nos déchets 	
	Quiche au fromage	F	Parmentier de lentilles, patate douce, pomme de terre	F			Tartiflette	F		
	Julienne de légumes	S	Fromage	F			Salade verte	F		
	Fromage blanc	F	Salade de fruits	F			Poire chocolat	F		
	Gâteau sec	E								
Semaine du 16 au 20 novembre	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi – Repas végétarien	
	Pizza au fromage	S	Salade verte aux croûtons, jambon blanc et fromage	F			Salade de crudités	F	Potage de légumes	S
	Fricassée de dinde à l'ancienne	F	Dos de colin au beurre blanc	F			Steak haché de bœuf à la forestière	F	Boulettes végétariennes aux épinards	E
	Haricots beurre	S	Gratin de chou-fleur	S			Frites	S	Fromage	S
	Corbeille de fruits	F	Flan pâtissier	F			Crème dessert au caramel	E	Compote de fruits - Gâteau	F
										E

 Produit issu de l'agriculture biologique

Légende :

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

RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 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



SEMAINE EUROPÉENNE *de la Réduction des Déchets*

Réduisons le gaspillage alimentaire
Servons mieux, jetons moins
Trions, réutilisons, recyclons



Vendredi 13 novembre 2026

Velouté de tomates

Fish and Chips

(poisson pané et frites)

Gâteau au yaourt





Menus du restaurant scolaire de Précigné

Du 23 novembre au 18 décembre 2026



Semaine du 23 novembre au 27 novembre	Lundi		Mardi – Repas végétarien		Mercredi	Jeudi		Vendredi	
	Rillettes de thon	A	Céleri rémoulade	F		Potage aux légumes	F	Taboulé	F
	Emincé de dinde sauce aux épices	F	Œufs durs béchamel	F		Sauté de porc à l'andalouse	F	Colin à l'armoricaine	S
	Pépinettes (pâtes)	E	Brocolis	S		Pommes de terre vapeur	F	Carottes	F
	Fromage	F	Moelleux aux pommes	F		Fromage Poire	F	Yaourt aromatisé	F
	Corbeille de fruits	F							
Semaine du 30 novembre au 04 décembre	Lundi		Mardi		Mercredi	Jeudi		Vendredi – Repas végétarien	
	Velouté de légumes	F	Carottes râpées au citron	F		Salade de riz	F	Betteraves mimosa	F
	Cuisse de poulet	F	Saucisse de Toulouse	F		Filet de merlu sauce à l'oseille	S	Pizza au fromage	S
	Frites	S	Haricots verts	S		Epinards	F	Salade verte	F
	Fromage	F	Fromage	F		Fromage blanc au coulis de fruits	S	Marmelade de pomme cuite	F
	Corbeille de fruits	F	Cake au citron	F					
Semaine du 07 au 11 décembre	Lundi		Mardi – Repas végétarien		Mercredi	Jeudi		Vendredi	
	Salade de pommes de terre au fromage	F	Céleri rémoulade	F		Potage Esaü (lentilles)	E	Salade de crudités	F
	Jambon	F	Semoule et ratatouille	F		Emincé de dinde	F	Dos de lieu noir au citron	S
	Gratin de brocolis	S	Fromage	F		Haricots beurre	S	Pâtes	F
	Yaourt	F	Kiwi	F		Fromage blanc	F	Fromage	F
								Compote de fruits	E
Semaine du 14 au 18 décembre	Lundi		Mardi		Mercredi	Jeudi – Repas végétarien		Vendredi	
	Salade de riz et fromage	E	Potage de légumes	F		Feuilleté fromage	S	Repas à Noël Lumières & Gourmandises	
	Cœur de merlu aux épices	F	Lasagnes à la bolognaise	S		Couscous végétarien (pois chiches et légumes)	E		
	Duo de légumes	F	Salade verte	F		Semoule	E		
	Corbeille de fruits	F	Flan nappé au caramel	F		Fromage	F		
						Compote pomme-poire	E		

Légende :

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

Produit issu de l'agriculture biologique

RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 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

Lumières & Gourmandises

Vendredi 18 décembre 2026

Mousse de canard & toasts

Filet de volaille sauce forestière
Pommes noisette

Fromage

Gâteau roulé

