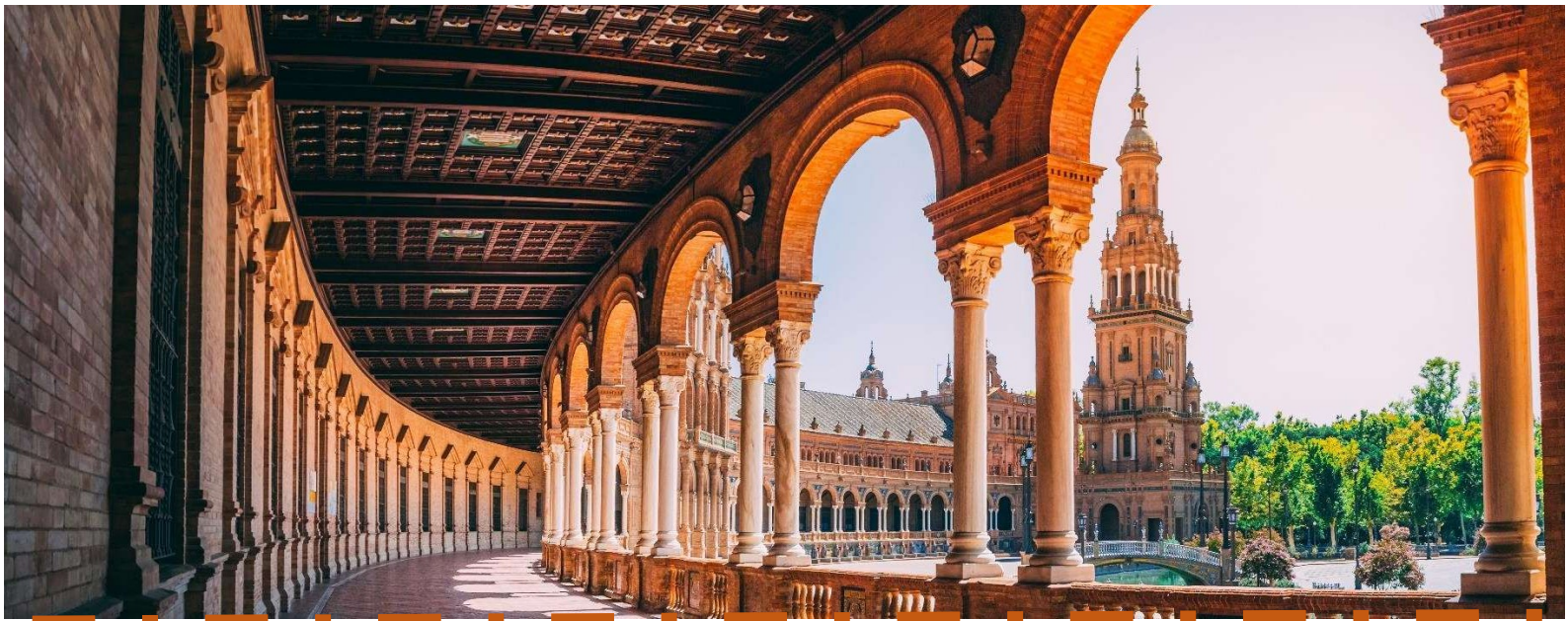


Menus du restaurant scolaire de Villandry

Du 27 avril au 08 mai 2026

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 27 avril au 1 ^{er} mai	Betteraves vinaigrette  Poulet rôti  Pommes de terre sautées Fromage blanc  Poire 	Concombre mimosa  Pizza Margherita (tomates, mozzarella et basilic) Salade verte  Brie Ananas	Carottes râpées vinaigrette  Sauté de porc au curcuma  Petits pois Emmental  Yaourt 	Salade espagnole (tomates, poivron, jambon) Colin sauce citron Haricots verts  Fromage fondu Marbré	
	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Concombre vinaigrette  Saucisse  Lentilles  Tomme blanche Pomme 	Salade de crudités  Quiche lorraine Salade verte Fromage Liégeois	Macédoine mayonnaise Nuggets de blé Frites Fromage blanc  Fruit de saison 	Taboulé Sauté de dinde  Poêlée de légumes  Fromage Crème dessert	 Férié
	Semaine du 04 au 08 mai				

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 11 au 15 mai	Betteraves vinaigrette Gratin de pâtes à la tomate Emmental Pomme	Pâté de campagne Rôti de dinde aux épices Petits pois Yaourt Fruit	Concombre vinaigrette Sauté de poulet au curry Carottes au persil Fromage Fian pâtissier	Férié	Féré
	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Melon Emincé de poulet à la crème Semoule Rondelé Compote de fruits	Céleri rémoulade Gratiné de lieu à la provençale Pâtes Yaourt Fruit de saison	Tomates vinaigrette Dahl de lentilles Carottes Camembert Banane	Homous de pois chiches Escalope de dinde poêlée Courgettes sautées Brie Liégeois	Repas à thème Journée de l'Europe Escale en Espagne
	Semaine du 18 au 22 mai				



Journée de l'Europe : Escale en Espagne

Vendredi 22 mai 2026

Gaspacho

(tomates , concombre, poivrons et oignons)

Paëlla

Fromage

Cuajada au yaourt (flan)

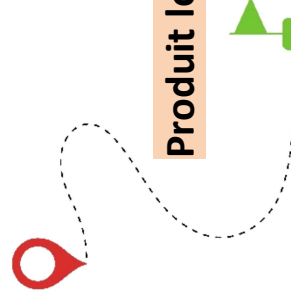


Quinzaine du développement durable

Thème 2026 : Alimentation

(BIO ou Produit local / Fournisseur local 150 km)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Repas végétarien
Semaine du 25 mai au 29 mai	Férié	Betteraves vinaigrette Merlu à la crème Riz Edam Crème dessert LE PRE JOLY ST GERVAIS LES 3 CLOCHERS 86	Salade de pâtes Blanquette de dinde BOUCHERIE GALLAIS NOTRE DAME D'OE 37 Carottes Fromage blanc Pomme	Taboulé Sauté de porc BOUCHERIE GALLAIS NOTRE DAME D'OE 37 Haricots verts Brie Yaourt aromatisé LE PRE JOLY ST GERVAIS LES 3 CLOCHERS 86	Concombre vinaigrette Omelette aux herbes Ratatouille Camembert Flan pâtissier
	Lundi	Salade de lentilles Emincé de bœuf BOUCHERIE GALLAIS NOTRE DAME D'OE 37 Courgettes Bûche de chèvre Compote pomme banane	Rillettes de Tours BOUCHERIE GALLAIS NOTRE DAME D'OE 37 Gratin de poisson Pâtes Gouda Salade de fruits	Carottes râpées vinaigrette Sauté de poulet BOUCHERIE GALLAIS NOTRE DAME D'OE 37 Petits pois Croque lait Yaourt	Tomates vinaigrette Quiche au fromage Salade verte Petit suisse aux fruits Moelleux aux pommes
	Lundi	Salade verte et maïs Saucisse de Montlouis BOUCHERIE GALLAIS NOTRE DAME D'OE 37 Pommes de terre persillées Saint Paulin Fromage blanc			



Produit local / Fournisseur local 150 km



Produit issu de l'agriculture biologique

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 08 au 12 juin	Salade verte et emmental Pâtes à la bolognaise Saint Paulin Fromage blanc au sucre	Tomates vinaigrette Poisson meunière Pommes de terre Cantal Fruit de saison	Feuilleté au fromage Rôti de porc charcutière Courgettes gratinées Yaourt Compote de fruits	Carottes râpées vinaigrette Chili sin carne (haricots rouges, maïs, tomates) Riz Fromage Glace	Salade de lentilles Sauté de dinde Haricots verts Tomme noire Fruit de saison
	Salade de pâtes Poulet rôti Carottes sautées Yaourt Fruit de saison	Pastèque Emincé de porc à l'andalouse Ratatouille Emmental Semoule au lait	Salade de concombre Pizza forestière Salade verte Fromage Compote de fruits	Repas à thème Cap sur l'Amérique du Nord 	Salade de haricots verts Poisson frais du jour beurre blanc Potatoes Fromage blanc Nectarine
Semaine du 15 au 19 juin	Salade de pâtes Poulet rôti Carottes sautées Yaourt Fruit de saison	Pastèque Emincé de porc à l'andalouse Ratatouille Emmental Semoule au lait	Salade de concombre Pizza forestière Salade verte Fromage Compote de fruits	Repas à thème Cap sur l'Amérique du Nord 	Salade de haricots verts Poisson frais du jour beurre blanc Potatoes Fromage blanc Nectarine
	Salade de blé Omelette au fromage Courgettes gratinées Yaourt Glace	Rillettes de poisson maison Pâtes à la carbonara Mimolette Pomme	Salade verte au thon et olives Emincé de dinde au paprika Semoule Chèvre Flan nappé au caramel	Saucisson sec et beurre Filet de colin sauce crevettes Carottes sautées Fromage Pastèque	Betteraves vinaigrette Sauté de porc Riz Fromage Tarte aux fruits
Semaine du 22 au 26 juin	Salade de blé Omelette au fromage Courgettes gratinées Yaourt Glace	Rillettes de poisson maison Pâtes à la carbonara Mimolette Pomme	Salade verte au thon et olives Emincé de dinde au paprika Semoule Chèvre Flan nappé au caramel	Saucisson sec et beurre Filet de colin sauce crevettes Carottes sautées Fromage Pastèque	Betteraves vinaigrette Sauté de porc Riz Fromage Tarte aux fruits

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



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique



Vandres françaises



A.O.P.



Cap sur l'Amérique du Nord

Jeudi 18 juin 2026

*Salade coleslaw (carottes et chou
blanc, mayonnaise)*

Jambalaya au poulet et chorizo

Cheddar

Brownies

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 29 juin au 03 juillet	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Paupiette de veau sauce moutarde</p> <p>Haricots verts</p> <p>Emmental</p> <p>Yaourt</p> 	<p>Quiche lorraine (lait BIO)</p> <p>Sauté de poulet à l'aigre douce</p> <p>Tian de légumes</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pastèque</p> <p>Rôti de porc à la moutarde</p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p>Mimolette</p> <p>Tarte aux fruits</p>	<p>Tomates mimosas</p> <p>Pâtes</p> <p>à la bolognaise de lentilles</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Burger végétarien</p> <p>Frites</p> <p>Bleu</p> <p>Glace en cône</p> <p>Glace en pot (maternelle)</p>
	<i>Lundi – Repas végétarien</i>				
Semaine du 06 au 10 juillet	<p>Courgettes râpées vinaigrette</p> <p>Tortilla aux pommes de terre</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Emincé de dinde à la basquaise</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage portion</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Concombre au fromage blanc</p> <p>Chipolatas</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Yaourt</p> <p>Pain perdu</p>	<p>Repas à thème</p> <p>Animation du Chef</p> <p>Menu italien</p> 	<p>Saucisson sec et beurre</p> <p>Poisson frais du jour sauce béarnaise</p> <p>Riz</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Abricots</p>
	<i>Lundi</i>				
Semaine du 13 au 17 juillet	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Longe de porc à la diable</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Carré frais</p> <p>Glace</p> 	<p>Férialé</p>	<p>Taboulé (semoule BIO)</p> <p>Escalope de volaille grillée</p> <p>Haricots verts</p> <p>Cantadou</p> <p>Nectarine</p>	<p>Œuf mimosa</p> <p>Quiche estivale</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Carpaccio de tomates</p> <p>Moussaka</p> <p>au bœuf</p> <p>Fromage</p> <p>Riz au lait</p>
	<i>Lundi – Repas végétarien</i>				
Semaine du 20 au 24 juillet	<p>Radis beurre</p> <p>Pâtes au jambon blanc</p> <p>Cantal</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Salade de crudités</p> <p>Couscous végétarien (pois chiches et légumes)</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Salade italienne* (tomates, mozzarella, basilic)</p> <p>Merlu à l'aneth</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Fromage</p> <p>Marbré</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Kefta de bœuf</p> <p>Flan de légumes</p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Courgettes poêlées</p> <p>Edam</p> <p>Abricots</p>



Animation du Chef

Menu Italien

Jeudi 09 juillet 2026

Tomates mozzarella

Bruschetta au fromage

Salade verte

Laitage

Tiramisu à la fraise