































Menus du restaurant scolaire de Villandry

Du 05 au 16 janvier 2026

Semaine du 05 au 09 janvier	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage de légumes  Chili sin carne  (haricots rouges maïs, poivron, tomates) Riz  Kiri Fruit de saison  	Salade de pâtes  Boulettes de bœuf  sauce tomate Haricots beurre Petit suisse Banane	Salade de chou rouge Croque-Monsieur Salade verte  Fromage Yaourt aromatisé 	Terrine de poisson sauce ciboulette Sauté de dinde  à l'indienne Brocolis  Emmental  Galette des rois à la frangipane 	Salade verte et émincé de jambon Filet de lieu meunière Purée d'épinards  Brie Compote de fruits 
Semaine du 12 au 16 janvier	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Chou blanc vinaigrette Poulet rôti  Frites Camembert  Pomme	Pâté de campagne Colin sauce citron Petits pois  Cantal  Flan pâtissier au lait bio 	Crudités vinaigrette  Rôti de porc forestier  Semoule  Fromage  Poire pochée	Repas à thème des enfants Canada 	Salade mexicaine Lasagnes  aux légumes  Cantadou Orange 

 Produit issu de l'agriculture biologique



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



Viandes françaises

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



Canada

Jeudi 15 janvier 2026

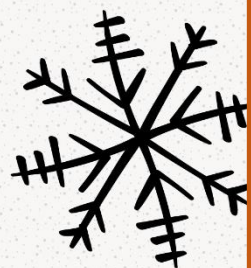
Potage de pois

Gratin de **riz** et poulet
à la canadienne








































Fromage

Tarte pommes et chocolat



Restauval



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 19 au 23 janvier	Salade d'endives et croûtons Filet de merlu Dugléré Riz  Brie Yaourt 	Betteraves vinaigrette  Parmentier de légumes gratinés au fromage  Petit suisse Compote de fruits 	Feuilleté au fromage Rôti de dinde Marengo  Carottes  Yaourt Pomme 	Céleri râpé sauce tartare  Saucisse grillée Haricots blancs  Emmental Fromage blanc 	Potage de légumes Cordon bleu sauce tomate Semoule  Chèvre Fruit de saison 
Semaine du 26 au 30 janvier	Salade verte au maïs Haut de cuisse de poulet façon tex-mex  Purée de légumes  Fromage Poire 	Salade de chou blanc  Rôti de porc sauce moutarde  Pâtes Saint Paulin Entremets au lait BIO 	Potage de légumes  Pizza jambon-fromage Salade verte Yaourt Compote de pommes 	Taboulé Colin à la napolitaine Chou-fleur  Fromage Pomme 	Salade de crudités Œufs durs béchamel  Epinards Emmental  Gâteau au yaourt 
Semaine du 02 au 06 février	Salade de riz  Merlu au pistou Haricots beurre Chantaillou Crêpe au chocolat	Rillettes Escalope de volaille grillée  Frites Fromage Orange 	Céleri vinaigrette  Paupiette de veau Semoule  Fromage Yaourt 	Repas à thème Saveurs d'Asie 	Salade de chou rouge Gratin de pâtes  sauce tomate Fromage blanc Fruit de saison 
Semaine du 09 au 13 février	Salade de crudités  Rôti de porc au curry  Lentilles  Croc'lait  Pomme 	Potage de légumes  Sauté de dinde  Carottes vichy  Bûche de chèvre Flan pâtissier au lait BIO 	Salade verte et croûtons Chipolatas Flan de légumes  Fromage Semoule au lait à la vanille 	Salade cocktail (pommes de terre, tomates, œufs, sauce cocktail) Filet de poisson sauce crustacés Haricots verts  Saint Paulin Yaourt 	Carottes vinaigrette  Quiche brocolis et emmental Salade verte Petit suisse Compote de fruits 

 Produit issu de l'agriculture biologique



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



Viandes françaises

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



Saveurs d'Asie

Jeudi 05 février 2026

Salade chinoise

(chou chinois, carottes, vinaigrette soja et miel)

Sauté de poulet aigre douce

























































Riz cantonnais



Fromage
































Salade de fruits à l'asiatique

Semaine du 16 au 20 février Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Céleri vinaigrette  Brandade de poisson Fromage blanc  Pomme 	Salade verte aux noix Jambon Carottes sautées Petit suisse Beignet de Mardi gras 	Salade de blé au thon  Escalope de dinde sauce camembert  Chou-fleur  Croc'lait  Fruit de saison 	Potage de légumes  Croque au fromage Petit suisse Banane	Carottes râpées vinaigrette Spaghettis  à la bolognaise  Brie Orange 
Semaine du 23 au 27 février Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Chou blanc vinaigrette  Sauté de bœuf sauce tomate  Petits pois  Fromage Fruit de saison 	Velouté de légumes  Porc aux quatre épices  Haricots verts  Emmental Clafoutis aux pommes 	Salade de crudités Emincé de volaille à la stroganoff  Pommes de terre vapeur  Fromage Yaourt 	Saucisson sec Poisson du jour Fan de légumes  Carré frais Compote de fruits 	Salade de lentilles  Pâtes  au fromage Petit suisse Fruit de saison
Semaine du 02 au 06 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Batavia aux croûtons Poulet rôti au jus  Frites Pont l'Evêque  Pomme 	Salade de haricots verts Chipolatas Chou-fleur  Mimolette Gâteau au yaourt 	Œuf mimosa  Paupiette de veau aux champignons Petits pois Fromage Fruit de saison 	Potage de légumes  Tajine de légumes  Semoule  Coulommiers Yaourt 	Salade de riz à l'italienne  Colin sauce curry Carottes braisées  Coulommiers Yaourt 
Semaine du 09 au 13 mars	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi Repas composé par les enfants de Ballan-Miré	Vendredi
	Salade de concombre Escalope de porc charcutière  Haricots verts  Emmental  Tarte aux pommes 	Pâté de campagne Poisson sauce tomate Purée de légumes  Yaourt Fruit de saison	Salade de riz Œufs durs sauce Mornay Epinards béchamel  Fromage blanc  Poire 	Friand au fromage Couscous Saint Paulin Fromage blanc et coulis de fruits rouges 	Radis beurre Sauté de bœuf aux olives  Pâtes  Petit suisse Compote de fruits 



Menus du restaurant scolaire de Villandry

Du 16 mars au 03 avril 2026

Semaine du 16 au 20 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade bretonne <small>(petits pois, carottes, chou-fleur)</small>  Filet de dinde à la normande Haricots beurre Chèvre Banane au chocolat	Repas à thème Carnaval gourmand 	Salade de crudités  Rôti de porc  Duo poireaux et pommes de terre  Fromage Yaourt 	Carottes râpées vinaigrette  Paëlla végétarienne Camembert Compote de pommes 	Duo haricots blancs et rouges vinaigrette  Poisson du jour Purée de légumes  Fromage blanc Fruit de saison
Semaine du 23 au 27 mars	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Rillettes Pilons de poulet rôti  Semoule  Petit suisse Pomme 	Betteraves vinaigrette  Hachis végétarien (lentilles et légumes)  Croc'lait  Crème dessert	Salade de crudités  Emincé de porc aux épices  Flan de brocolis Coulommiers Riz au lait 	Céleri rémoulade Rougail saucisse Riz  Edam Fruit de saison	 Feuilleté saucisse Filet de poisson sauce citron Haricots verts  Fromage blanc  Banane
Semaine du 30 mars au 03 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Taboulé (semoule)  Cordon bleu Haricots beurre Petit suisse Fruit de saison	Concombre à la crème Chipolatas / Merguez Pâtes  Edam Compote de fruits 	Salade verte et croûtons Colin à la crème de ciboulette Quinoa  Chèvre Crème caramel 	Repas de Pâques 	Salade niçoise Omelette  Pommes de terre vapeur Fromage Pomme 

 Produit issu de l'agriculture biologique



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



Viandes françaises

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



Carnaval gourmand
Mardi 17 mars 2026

Salade d'endives et emmental



Carbonade de bœuf



Gratin de pommes de terre



Petit suisse

Beignet



Repas de Pâques

Jeudi 02 avril 2026







































Pâté de Pâques

Aiguillettes de poulet
Pommes noisettes



Camembert

Chou chantilly

Semaine du 06 au 10 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Férié	Chou-fleur vinaigrette  Meunière de poisson Riz sauce tomate Emmental Fruit de saison 	Radis beurre Hachis Parmentier  Salade verte Brie Crumble aux fruits 	Pizza du Chef Escalope de volaille  Gratin de brocolis  Fromage Fruit de saison	Chou rouge vinaigrette  Œufs gratinés au fromage  Petits pois Petit suisse Compote de fruits 
Semaine du 13 au 17 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Carottes râpées vinaigrette  Boulettes de bœuf sauce tomate  Purée de pommes de terre  Fromage Compote de fruits 	Salade verte et maïs  Emincé de dinde  Légumes sautés  Coulommiers Tarte aux fruits	Salade de crudités  Jambon grillé Frites Fromage Entremets 	Concombre vinaigrette Pâtes  sauce tomate et basilic Camembert  Pomme au four 	Tarte au fromage Filet de poisson au beurre d'orange Epinards Yaourt  Fruit de saison 
Semaine du 20 au 24 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Betteraves mimosa  Rôti de dinde miel et citron  Lentilles  Emmental  Ananas	Salade de crudités  Colin sauce citron Riz  Croc'lait  Liégeois	Chou blanc vinaigrette  Rôti de porc au jus  Carottes au cumin Fromage Flan pâtissier au lait BIO 	Salade de pâtes Sauté de volaille façon basquaise  Carottes Vichy  Brie Yaourt 	Céleri rémoulade  Tarte aux pommes de terre et fromage  Salade verte Petit suisse Fruit de saison