



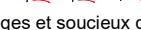
## Menus du restaurant scolaire de Villandry

Du 05 au 16 janvier 2026

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

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





# Menus du restaurant scolaire de Villandry

Du 19 janvier au 13 février 2026

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



\*\*\*

## Fromage

\*\*\*

## Salade de fruits à l'asiatique

# Menus du restaurant scolaire de Villandry

Du 16 février au 13 mars 2026

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

 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



# Menus du restaurant scolaire de Villandry

Du 16 mars au 03 avril 2026

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



# Menus du restaurant scolaire de Villandry

Du 06 au 24 avril 2026

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



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



Viandes françaises

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