



Menus du restaurant scolaire de Villefranche sur Cher

Du 05 au 23 janvier 2026



Semaine du 05 au 09 janvier	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Soupe de tomates Steak haché sauce échalote Frites Fromage Compote de fruits	Salade de riz Sauté de porc au curry Haricots verts Fromage Corbeille de fruits	Salade verte et émincé de jambon Poisson meunière sauce citronnée Purée de potiron Camembert Liégeois au chocolat	Carottes râpées vinaigrette Sauté de dinde à l'estragon Brocolis persillés Fromage Galette des rois à la frangipane	Betteraves mimosa vinaigrette Chili sin carne (haricots rouges, maïs et poivron) Riz Petit suisse Pomme
Semaine du 12 au 16 janvier	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes râpées vinaigrette Haut de cuisse de poulet grillé au thym Petits pois Camembert Crème à la vanille	Potage de légumes Quiche au fromage Salade verte Petit suisse Clémentines	Céleri aux pommes Escalope de volaille viennoise Pâtes Fromage Poire au caramel beurre salé	Pizza au fromage Filet de poisson sauce aurore Brocolis persillés Fromage Corbeille de fruits	Salade de chou blanc Saucisse Purée de carottes Fromage Yaourt nature sucré
Semaine du 19 au 23 janvier	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Terrine de poisson Blanquette de poisson Semoule Fromage Pomme	Velouté Dubarry (chou-fleur) Spaghettis à la bolognaise Fromage Corbeille de fruits	Feuilleté au fromage Rôti de porc aux champignons Carottes Yaourt Salade de fruits frais	Salade de haricots blancs Macaronis aux légumes et emmental Fromage Compote de fruits	Céleri râpé Cordon bleu Fondue de poireaux Camembert Riz au lait



Produit issu de l'agriculture biologique



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Viandes françaises



Poisson frais



A.O.P



Menus du restaurant scolaire de Villefranche sur Cher Du 26 janvier au 06 février 2026



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 26 au 30 janvier	Potage de légumes  Haut de cuisse de poulet rôti  Semoule  Camembert  Corbeille de fruits	Carottes râpées vinaigrette  Lasagnes aux légumes et fromage râpé Salade verte  Fromage  Liégeois	Salade de riz  Sauté de porc au paprika  Gratin de chou-fleur  Fromage Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Repas à thème Saveurs des montagnes 	Feuilleté au fromage Colin beurre citronné Haricots beurre Fromage blanc  Banane
Semaine du 02 au 06 février	Lundi– Chandeleur	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade de chou Filet de poisson pané sauce citron Epinards  Fromage Crêpe	Crudités du jour  Pizza jambon-fromage Salade verte  Fromage  Compote de fruits	Taboulé Steak haché sauce tomate  Petits pois  Fromage Corbeille de fruits 	Salade de lentilles Tarte aux carottes et cantadou Petit suisse  Corbeille de fruits	Céleri rémoulade  Sauté de porc au curry  Pommes de terre sautées Fromage  Crème dessert au chocolat



Label rouge



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

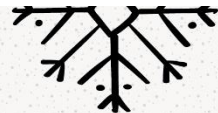


Viandes françaises



A.O.P.

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



Saveurs des montagnes

Jeudi 29 janvier 2026

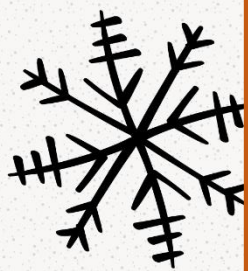
Soupe de potiron

Tartiflette

Salade verte

Fromage blanc

Tarte aux poires



Restauval

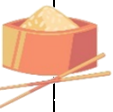




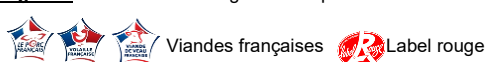
Menus du restaurant scolaire de Villefranche sur Cher

Du 09 au 27 février 2026



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 09 au 13 février	Potage de légumes Filet de poisson sauce champignons Blé Fromage Fruit de saison	 Céleri au curry Omelette Haricots verts Fromage Moelleux au chocolat	Salade de pâtes Escalope de dinde grillée, coulis de tomate Purée de panais Fromage Orange	Repas à thème Saveurs d'Asie	Feuilleté au fromage Steak haché Printanière de légumes Yaourt Fruit de saison
Semaine du 16 au 20 février	Salade de crudités Blanquette de volaille Riz Fromage Fromage blanc au coulis	Soupe de légumes Boulettes de bœuf au jus Brocolis Fromage Beignet de Mardi gras	Salade périgourdine (noix) Paupiette de veau sauce tomate Petits pois Petit suisse Fruit de saison	 Saucisson sec Brandade de poisson Salade verte Fromage Orange sanguine	Vendredi – Repas végétarien Chou blanc mimosa Pizza aux légumes Salade verte Fromage Entremets au lait
Semaine du 23 au 27 février	Tarte au fromage Boulettes de bœuf Carottes braisées Fromage blanc Corbeille de fruits	Céleri rémoulade Filet de lieu au pistou Flan de légumes Fromage Fondant au chocolat	 Salade de crudités Emincé de porc Frites Fromage Compote de pommes	Salade de crudités mimosa Tarte aux légumes et parmesan Salade verte Fromage Semoule au lait à la vanille	Radis noir sauce cocktail Escalope de dinde Semoule Bûche de chèvre Liégeois

Légende : F : Frais / S : Surgelé / E : Epicerie



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France
 Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

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

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





Saveurs d'Asie
Jeudi 12 février 2026

Nems au poulet

Sauté de porc à la sauce soja



Riz

Fromage

Flan aux litchis



Menus du restaurant scolaire de Villefranche sur Cher

Du 02 au 27 mars 2026



Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi- Repas végétarien
du 02 au 06 mars	Rillettes de poisson Paëlla (riz BIO) Fromage Duo de fruits	Salade de crudités Chipolatas grillées Carottes sautées Fromage Moelleux au citron	Œuf sauce cocktail Sauté de volaille aux champignons Petits pois Fromage Corbeille de fruits	Salade de blé et thon Lieu sauce à l'oseille Haricots verts persillés Fromage Crème dessert	Potage de légumes Quinoa et lentilles aux petits légumes Yaourt Corbeille de fruits
Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi- Repas végétarien	Vendredi
du 09 au 13 mars	Crudités au maïs Cordon bleu Brocolis Fromage Tarte aux pommes	Repas à thème Carnaval gourmand	Haricots verts vinaigrette Emincé de porc aux épices Pâtes Fromage Mousse au chocolat	Salade de pommes de terre Œufs sauce aurore Gratin de légumes Fromage Yaourt aux fruits au choix	Pâté de campagne Fricassée de dinde au curry Semoule aux fruits secs Fromage Salade de fruits frais
Semaine	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 16 au 20 mars	Carottes râpées vinaigrette Cuisse de poulet grillée Pommes de terre vapeur Yaourt Compote de pommes	Betteraves vinaigrette Jambalaya de haricots rouges et légumes Fromage Flan pâtissier	Potage de légumes Spaghettis à la bolognaise Fromage Yaourt au choix	Salade niçoise (riz BIO) Boulettes de bœuf à la tomate Carottes Vichy Fromage Salade de fruits frais	Rillettes Lieu noir au curry Blé Fromage Corbeille de fruits
Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi- Repas végétarien
du 23 au 27 mars	Salade de céleri et pommes Gratin de pâtes au jambon Fromage Fromage blanc à la confiture	Feuilleté au fromage Pavé de poisson au basilic Carottes persillées Fromage Corbeille de fruits	Concombre à la crème Pilons de poulet basquaise Haricots verts Fromage Riz au lait	Betteraves mimosa Steak haché grillé Frites Petit suisse Corbeille de fruits	Salade mêlée, croûtons et emmental Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule Petit suisse Compote pomme-poire



Viandes françaises



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



A.O.P.

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



Carnaval gourmand

Mardi 10 mars 2026

Salade arlequin
(carottes, betteraves et maïs)

Calamars à la romaine
Frites

Fromage

Beignet



Menus du restaurant scolaire de Villefranche sur Cher Du 31 mars au 24 avril 2026



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 31 mars au 04 avril	Betteraves vinaigrette Saucisse de Strasbourg Pâtes Fromage Compote de fruits	Radis beurre Quiche provençale Salade verte Fromage Corbeille de fruits	Taboulé Escalope de volaille viennoise Céleri rave façon boulangère Fromage Yaourt aromatisé	Repas à thème Magie du chocolat	Carottes râpées aux raisins Sauté de porc à la tomate Frites Petit suisse Salade de fruits frais
Semaine du 06 au 10 avril	Lundi Férié	Mardi Betteraves vinaigrette Filet de poisson à la tomate Semoule Yaourt Compote de fruits	Mercredi Salade de crudités Chipolatas Haricots verts persillés Fromage Crème dessert à la vanille	Jeudi Tomates aux cœurs de palmier Poisson à la crème de ciboulette Carottes sautées Fromage Pain perdu	Vendredi – Repas végétarien Courgettes marinées Risotto aux légumes et lentilles Fromage Ananas
Semaine du 13 au 17 avril	Lundi Salade verte et croûtons Poulet basquaise Blé Fromage Compote de fruits	Mardi Carottes râpées vinaigrette Rôti de porc Brocolis Yaourt Moelleux au chocolat	Mercredi Salade de pommes de terre Chipolatas Haricots beurre Fromage Salade de fruits frais	Jeudi – Repas végétarien Oeuf mimosa Gratin de pâtes et ses petits légumes Fromage Corbeille de fruits	Vendredi Concombre à la crème Poisson meunière Riz pilaf Fromage Fromage blanc au coulis de fruits rouges
Semaine du 20 au 24 avril	Lundi Salade de pâtes Colin au beurre blanc Courgettes sautées Fromage Ananas frais	Mardi – Repas végétarien Céleri rémoulade Parmentier de lentilles et carottes Salade verte Yaourt Pomme	Mercredi Pizza du chef Cordon bleu Haricots verts Fromage Duo de fruits	Jeudi Salade de tomates, maïs et poivron Emincé de dinde à la normande Brocolis Fromage Gâteau au yaourt	Vendredi Chou blanc râpé Pâtes à la bolognaise Camembert Compote de fruits



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



Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture biologique

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



Magie du chocolat

Jeudi 02 avril 2026

Salade de crudités
vinaigrette au chocolat

Sauté de volaille au cacao



Riz

Fromage

Moelleux au chocolat blanc



Menus du restaurant scolaire de Villefranche sur Cher Du 27 avril au 1^{er} mai 2026



Semaine du 27 avril au 1 ^{er} mai	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi– Repas végétarien	Vendredi
	Taboulé	Feuilleté à la tomate	Salade de crudités 	Carottes râpées mimosa 	Férié
	Cordon bleu	Filet de poisson au beurre de sauge	Steak haché 	Pizza aux fromages	
	Haricots verts 	Epinards à la crème 	Frites	Salade verte 	
	Fromage 	Emmental 	Fromage 	Fromage blanc	
	Compote de fruits 	Fruit de saison 	Entremets	Compote de fruits	



Viandes françaises



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



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge

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



A.O.P