

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 septembre	Betteraves vinaigrette	Concombre mimosa	Salade de riz	Tomates à la l'échalote	Quiche lorraine
	Steak haché	Gratin de pâtes au fromage	Paupiette de dinde	Poulet à l'estragon	Filet de colin au basilic
	Frites	Salade verte	Gratin de légumes	Petits pois à la française	Ratatouille
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Emmental
	Compote de fruits	Fromage blanc fermier local	Fruit de saison	Gâteau au chocolat	Fruit de saison
	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 09 au 13 septembre	Melon	Salade de crudités	Salade de lentilles	Carottes râpées vinaigrette	Pastèque
	Omelette aux pommes de terre	Poisson aux épices	Haché de veau	Poulet aux herbes	Escalope de porc
	Salade verte	Riz	Haricots verts	Courgettes sautées	Mogettes
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Crème au chocolat	Fruit de saison	Raisin	Tarte aux fruits	Compote de pomme-banane

Produit issu de l'agriculture biologique



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

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


















Viandes françaises

Fournisseurs locaux :

SDA Gastronome (Ancenis) : volaille

GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc, yaourt fermier

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 16 au 20 septembre	Taboulé Œufs durs Epinards Fromage  Yaourt aux fruits mixés	Concombre à la menthe  Escalope de dinde à la normande  Frites Fromage Fruit de saison	Œuf mimosa Lasagnes à la bolognaise  Salade verte  Fromage Salade de fruits frais	Terrine de poisson Bœuf bourguignon  Haricots beurre Yaourt local  Cake au citron	Salade de blé Pot au feu de la mer Carottes sautées  Petit suisse Poire pochée aux épices
Semaine du 22 au 27 septembre	Duo de tomates et maïs Hachis Parmentier  Salade verte Fromage blanc  Banane	Salade d'endives et œuf Raviolis aux légumes Salade verte  Fromage Compote de pommes	Céleri rémoulade Galette bretonne Salade verte Fromage  Ananas au sirop	Repas à thème Cuisine des îles 	Rillettes Emincé de porc à l'ananas  Poêlée automnale Fromage  Riz au lait

 Produit issu de l'agriculture biologique

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

Fournisseurs locaux :

SDA Gastronome (Ancenis) : volaille

GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc, yaourt fermier



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



Viandes françaises  Label rouge



Restaurant scolaire de Champtoceaux

Cuisine des îles

Jeudi 26 septembre 2024

Salade antillaise

(salade verte, maïs, tomates, poivron,
vinaigrette au curry)

Poulet à la jamaïcaine



Purée de patate douce

Fromage

Cake antillais à la banane

Restauval

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 septembre au 04 octobre	Tomates vinaigrette Tortilla aux pommes de terre Salade verte Fromage Compote pomme-banane	Feuilleté au fromage Rôti de porc au jus Carottes vapeur Yaourt fermier local Fruit de saison	Salade de crudités Boulettes d'agneau en tajine Frites Fromage Salade de fruits frais	Salade de riz Poulet rôti Chou-fleur Fromage Fruit de saison	Radis noir à la bulgare Filet de merlu au persil Purée de potiron Fromage Mousse au chocolat
Semaine du 07 au 11 octobre	Betteraves vinaigrette Jambon grillé Pommes de terre sautées Fromage Yaourt local et coulis	Salade italienne* Sauté de porc Carottes Vichy Fromage Clémentines	Terrine de légumes Escalope de volaille Semoule Fromage Compote de fruits	Salade de chèvre chaud Filet de poisson sauce aux herbes Purée de céleri Fromage Moelleux au chocolat	Vendredi – Repas végétarien Velouté de légumes Quiche au fromage Salade verte Yaourt fermier local Fruit de saison
Semaine découverte : Retour vers les légumes oubliés					
Semaine du 14 au 18 octobre	Velouté de blettes Jambalaya aux épices Riz Fromage Fruit de saison	Carottes et radis noir râpés Bœuf mode Petits pois Fromage blanc Fruit de saison	Terrine de campagne Poulet aux herbes Purée de panais et pommes de terre Fromage Crème dessert	Salade verte et croûtons Filet de poisson au citron Haricots verts Fromage Fondant betteraves et chocolat	Vendredi – Repas végétarien Macédoine de légumes Quiche aux légumes d'Antan Salade verte Fromage Yaourt et coulis

* Salade italienne : pâtes, tomates, thon, basilic



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



Produit issu de l'agriculture biologique

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis
 RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Fournisseurs locaux :







SDA Gastronome (Ancenis) : volaille

GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc, yaourt fermier



Viandes françaises Label rouge

Menus du restaurant scolaire de Champtoceaux Du 28 octobre au 1^{er} novembre 2024 – Centre de loisirs

	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 octobre au 1 ^{er} novembre	Salade de riz niçoise	Potage de légumes	Salade de crudités	Salade de chou blanc et lardons	Férié
	Steak haché 	Gratin de pâtes  au fromage	 Poulet rôti aux herbes 	Filet de poisson sauce citron	
	Carottes soubises 	Salade verte	Frites	Haricots verts	
	Fromage	Fromage 	Fromage	Yaourt fermier local	
	Banane au chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc fermier local	Moelleux au citron	

 Produit issu de l'agriculture biologique



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

Une entrée du jour et une corbeille de fruits seront mises à disposition chaque jour au self

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
























Viandes françaises  Label rouge

Fournisseurs locaux :

SDA Gastronome (Ancenis) : volaille

GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc, yaourt fermier

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 novembre	Rillettes Tajine de bœuf  Semoule et légumes Fromage  Pomme locale 	Salade de maïs Œufs durs Epinards Fromage Riz au lait à la vanille	Salade de pâtes  Escalope de porc aux pruneaux   Petits pois à la française  Fromage Fruit de saison	Céleri vinaigrette  Colin à l'armoricaine Gratin de potiron Fromage  Pâtisserie	Salade verte à l'emmental  Chipolatas Pommes de terre sautées Petit suisse  Compote de fruits
Semaine du 11 au 15 novembre	Vendredi Crêpe au fromage Escalope de dinde aux herbes  Haricots verts sautés  Fromage Fruit de saison	Mardi – Repas végétarien Betteraves vinaigrette Parmentier aux lentilles Salade verte  Yaourt fermier local  Compote de fruits	Mercredi Potage de légumes Boulettes de bœuf sauce tomate  Semoule Fromage  Yaourt aux fruits mixés	Jeudi Repas à thème Opération réduction des déchets 	Vendredi Salade strasbourgeoise* Estouffade de porc au paprika   Carottes braisées Fromage  Clémentines

* Salade strasbourgeoise : pâtes, emmental râpé et cervelas



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

 Produit issu de l'agriculture biologique

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

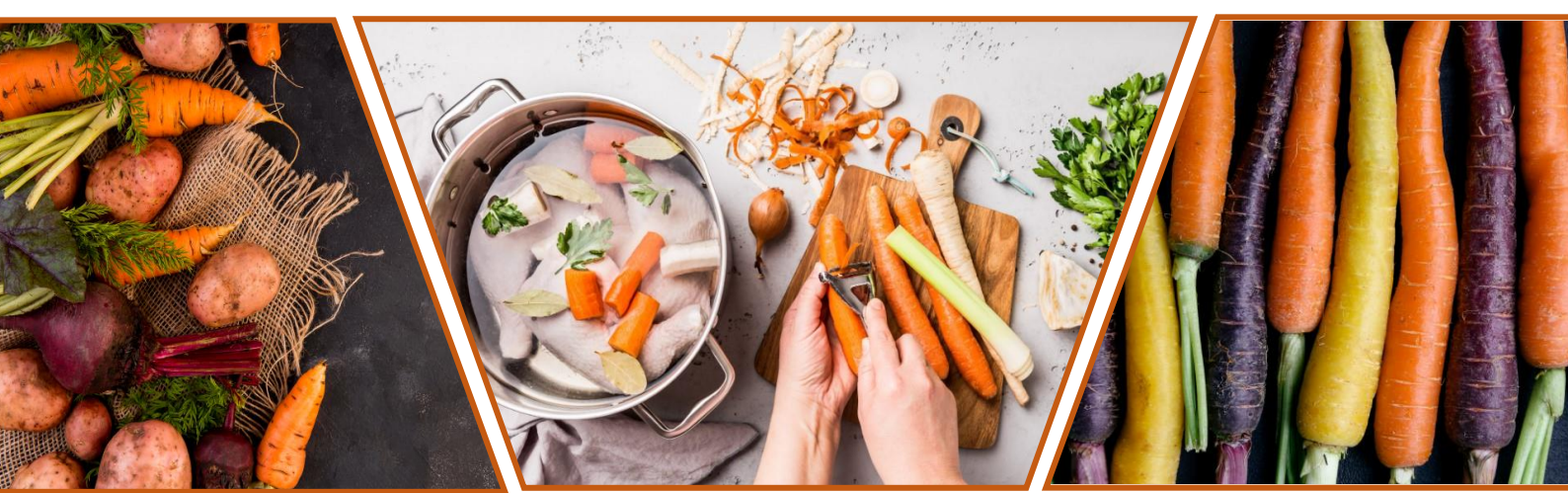


Viandes françaises  Label rouge

Fournisseurs locaux :

SDA Gastronome (Ancenis) : volaille

GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc, yaourt fermier



Restaurant scolaire de Champtoceaux



Opération réduction des déchets

Jeudi 14 novembre 2024

Velouté de potimarron, lait de coco
et coriandre

Tarte aux fromages
Salade verte

Fromage

Banana bread au pain

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 18 au 22 novembre	Pizza au fromage Cuisse de poulet au thym Petits pois Fromage Fruit de saison	Potage de légumes Emincé de dinde à la forestière Haricots beurre Petit suisse Moelleux aux pommes	Salade de riz Paupiette de veau aux champignons Gratin de légumes Fromage Crème dessert	Salade de chou blanc Tartiflette Salade verte Fromage Compote de pommes	Carottes râpées vinaigrette Hachis de lentilles et patate douce Salade verte Fromage Fruit de saison
Semaine du 25 au 29 novembre	Céleri rémoulade Paupiette de dinde grand-mère SDA Coquillettes Fromage Crème dessert	Pâté Escalope de porc au curry Carottes Yaourt fermier local Fruit de saison	Salade de champignons Steak haché Purée de pommes de terre Fromage Fruit de saison	Salade d'endives aux noix Œufs durs béchamel Epinards béchamel Fromage Quatre-quarts	Salade de crudités Filet de poisson au citron Céréales gourmandes Fromage Banane sauce chocolat
Semaine du 02 au 06 décembre	Salade de riz Filet de merlu sauce à l'oseille Duo de légumes Petit suisse Compote pomme-framboise	Chou-fleur mimosa Emincé de dinde à l'indienne Frites Fromage Fruit de saison	Rillettes Boulettes de bœuf à la mexicaine Gratin de brocolis Fromage Riz au lait au chocolat	Salade de mâche au chèvre Rôti de porc charcutière Haricots verts Fromage Gâteau au yaourt	Betteraves vinaigrette Coquillettes aux lentilles à la sauce tomate Fromage Fruit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis
 RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautas - 37210 Rochecorbon

Fournisseurs locaux :

SDA Gastronome (Ancenis) : volaille










GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc, yaourt fermier



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



Viandes françaises Label rouge

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 09 au 13 décembre	Salade de pâtes au saumon	Crudités variées	Feuilleté au fromage	Carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes
	Escalope de porc charcutière  	Brandade de poisson	Haché de veau 	Escalope de volaille 	Chili sin carne (haricots rouges, poivrons, maïs et tomates)
	Gratin de légumes	Salade verte 	Poêlée de légumes	Petits pois	Riz 
	Fromage 	Fromage	Fromage blanc 	Fromage	Fromage
	Ananas	Compote de fruits au choix	Poire au chocolat	Moelleux au citron	Petits suisses aromatisés 

Fournisseurs locaux :

SDA Gastronome (Ancenis) : volaille

GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc, yaourt fermier



Produit issu de l'agriculture biologique









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

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



Viandes françaises  Label rouge

	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 16 au 20 décembre	Salade de pâtes 	Potage de légumes	Carottes râpées vinaigrette 	Repas de fin d'année 	Salade de crudités
	Steak haché 	Filet de poisson sauce tomate	Quiche au fromage		Jambon grillé
	Brocolis	Boulgour	Salade verte		Haricots beurre
	Fromage	Fromage	Yaourt fermier local 		Petit suisse
	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits		Gâteau au yaourt 

Fournisseurs locaux :

SDA Gastronome (Ancenis) : volaille

GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc, yaourt fermier




Produit issu de l'agriculture biologique



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

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



Viandes françaises  Label rouge