

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

 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 La Varenne

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	Lundi Betteraves vinaigrette Jambon grillé Pommes de terre sautées Fromage Yaourt local et coulis	Mardi Salade italienne* Sauté de porc Carottes Vichy Fromage Clémentines	Mercredi Terrine de légumes Escalope de volaille Semoule Fromage Compote de fruits	Jeudi 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	Lundi Velouté de blettes Jambalaya aux épices Riz Fromage Fruit de saison	Mardi Carottes et radis noir râpés Bœuf mode Petits pois Fromage blanc Fruit de saison	Mercredi Terrine de campagne Poulet aux herbes Purée de panais et pommes de terre Fromage Crème dessert	Jeudi 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

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
 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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 21 au 25 octobre	Salade de crudités	Salade de pâtes	Salade verte et croûtons 	Céleri rémoulade	Velouté de légumes
	Escalope de volaille à la crème 	Sauté de porc au miel et citron 	Filet de poisson	Filet de dinde chasseur 	Pois chiches et légumes à l'orientale
	Riz 	Gratin de légumes	Pommes de terre sautées	Haricots verts 	Semoule 
	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage	Fromage 
	Compote de fruits	Pomme 	Yaourt aux fruits mixés	Marbré crème anglaise	Fruit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



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

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

* 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 La Varenne



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-ramboise	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	Bouलगour	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
RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon



Viandes françaises  Label rouge

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 23 au 27 décembre ALSH	Betteraves vinaigrette	Salade de crudités			
	 Steak haché 	Sauté de porc aux épices 			
	Petits pois	Gratin de chou-fleur 	Féié	Fermé	Fermé
	Fromage	Fromage			
	Fruit de saison	Pâtisserie			

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 Internauts - 37210 Rochecorbon



Viandes françaises  Label rouge

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 décembre 2024 au 03 janvier 2025 ALSH	Fermé	Fermé	Férié	Salade de riz Filet de poisson au citron Brocolis Yaourt Fruit de saison	Salade de crudités Paupiette de volaille Haricots verts Fromage Pâtisserie du Chef

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