Menus du restaurant scolaire de Bouzillé

Du 09 mai au 03 juin 2022

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 09 au 13 mai	Œuf sauce cocktail Sauté de porc Haricots verts Fromage Moelleux au chocolat	Céleri rémoulade Œufs durs béchamel Epinards à la crème Fromage Fromage blanc fermier	Salade espagnole * (tomates, jambon, poivron) Poulet grillé Pâtes Fromage Fruit de saison	Salade de pâtes Bœuf braisé Carottes Vichy Fromage Entremets à la pistache	Concombre à la crème de basilic Jambon sauce charcutière Purée de brocolis Fromage Fruit de saison
Semaine du 16 au 20 mai	**Lundi**	**Mardi**	**Mercredi – Repas végétarien**	**Jeudi**	**Vendredi**
	Carottes râpées au citron Brandade de poisson Salade verte Fromage Compote de pommes	Melon Rôti de bœuf au jus Courgettes à la provençale Petit suisse Tarte au chocolat	Betteraves vinaigrette Lentilles cuisinées à la tomate Riz pilaf Fromage blanc Fruit de saison	**Repas à thème** **Brésil**	Salade de pâtes Emincé de dinde au curcuma Ratatouille Fromage Fraises au sucre
Semaine du 23 au 27 mai	**Lundi– Repas végétarien**	**Mardi**	**Mercredi**	**Jeudi**	**Vendredi**
	Feuilleté au fromage Tajine de légumes Duo de navets glacés et courgettes sautées Petit suisse Fruit de saison	Salade d'avocat vinaigrette Gratin de poisson Fricassée de pommes de terre nouvelles Fromage Salade de fruits et gâteau	Salade de tomates au persil Croque-monsieur maison Salade composée Fromage Glace	Férié	Fermé
Semaine du 30 mai au 03 juin	**Lundi**	**Mardi – Repas végétarien**	**Mercredi**	**Jeudi**	**Vendredi**
	Crème de foie cornichon Filet de lieu provençal Pâtes Fromage Fraises au sucre	Salade de tomates mimosa Parmentier de lentilles et patate douce Salade verte Fromage Compote pomme-fraise	Carottes râpées vinaigrette Emincé de volaille à l'orange Duo de légumes Fromage Semoule au lait à la vanille	Sardines beurre Poulet rôti aux herbes Carottes sautées Fromage Flan pâtissier	Rillettes de poisson Tomates farcies Riz Fromage Nectarine

Fournisseurs locaux :

GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc
SDA (Ancenis) : Poulet label rouge, volailles
GAEC Eleveurs Cueilleurs (Liré) : Légumes bio, GAEC Les Prés d'Orée (St Sauveur de Landemont) : Yaourt et fromage blanc bio fermier
Le Jardin des Hespérides (Bouzillé) : pommes bio

Produit issu de l'agriculture biologique

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

Label rouge

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

Restauval

Restaurant scolaire de Bouzillé

Jeudi 19 mai 2022

Repas à thème

Brésil

Salade São Polo

(carottes râpées, mangue et poivron)

⋆⋆⋆

Curry de porc au lait de coco

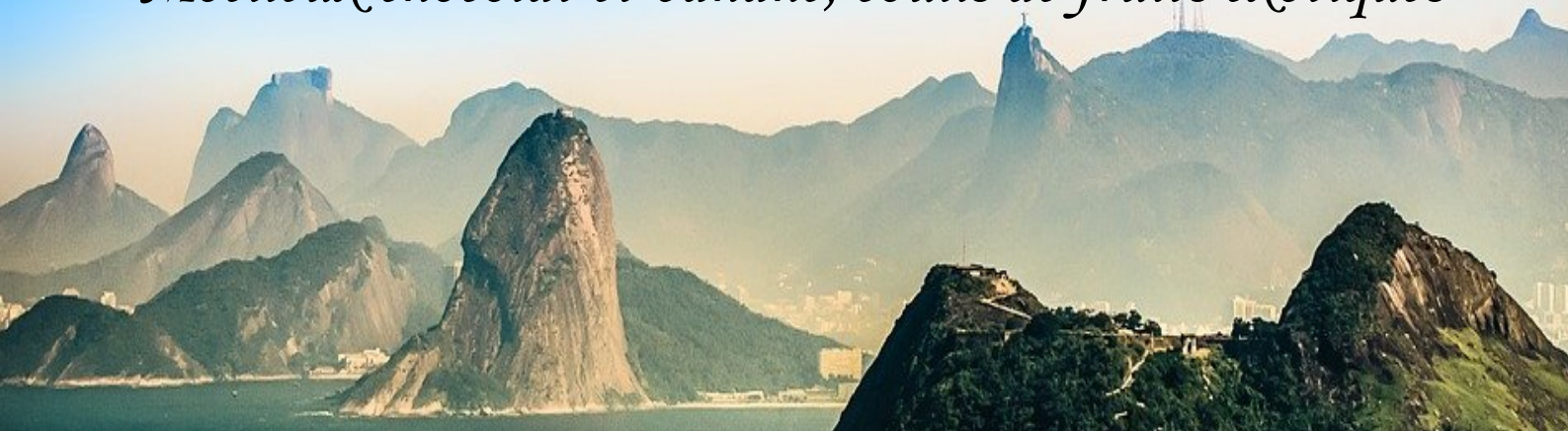
Purée de patate douce

⋆⋆⋆

Fromage

⋆⋆⋆

Moelleux chocolat et banane, coulis de fruits exotiques



Menus du restaurant scolaire de Bouzillé

Du 06 juin au 1er juillet 2022

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 06 au 10 juin	Férié	Carottes râpées sauce tartare Mijoté de lentilles, petits pois et pommes de terre Salade verte Fromage Compote pomme-framboise	Salade de crudités Rôti de porc aux herbes de Provence Frites Fromage Glace	Betteraves vinaigrette Filet de colin meunière Haricots verts Fromage Fruit de saison	Salade d'agrumes Bœuf à la lyonnaise Gratin d'aubergines et tomates Fromage blanc fermier Gâteau au yaourt
Semaine du 13 au 17 juin	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi– Repas végétarien
	Melon Brandade de morue Salade verte Fromage Fruit de saison	Semoule au thon et tomates Emincé de bœuf au curcuma Petits pois Fromage Fromage blanc à la vanille fermier	Carottes râpées vinaigrette Filet de volaille façon Vallée d'Auge Epinards Fromage Tartelette aux fraises	Repas à thème Louisiane	Macédoine de légumes Pâtes et sauce aux lentilles tomatées Yaourt fermier Cerises
Semaine du 20 au 24 juin	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade de tomates Emincé de volaille aux herbes Pommes de terre vapeur Fromage Glace	Tagliatelles au chorizo Rôti de bœuf au jus Carottes braisées Petit suisse Fruit de saison	Salade de chou chinois Emincé de porc à la texane Ratatouille Fromage Gâteau de riz et biscuit	Pastèque Parmentier de lentilles et patate douce Salade verte Fromage Mousse au chocolat	Salade de haricots verts Gratin de poisson aux moules Céréales gourmandes Fromage Abricots
Semaine du 27 juin au 1er juillet	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Terrine de poisson Lasagnes à la bolognaise Salade verte Fromage Fruit de saison	Rillettes Filet de lieu sauce romarin Riz Yaourt fermier Ananas au caramel	Salade verte au thon et olives Emincé de bœuf au paprika Petits pois Fromage Petits suisses aromatisés	Taboulé Escalope de poulet Haricots verts Fromage Salade de fruits frais	Céleri rémoulade Omelette espagnole Courgettes gratinées Fromage Moelleux au chocolat

Fournisseurs locaux :

GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc
SDA (Ancenis) : Poulet label rouge, volailles
GAEC Eleveurs Cueilleurs (Liré) : Légumes bio, GAEC Les Prés d'Orée (St Sauveur de Landemont) : Yaourt et fromage blanc bio fermier
Le Jardin des Hespérides (Bouzillé) : pommes bio

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

Restaurant scolaire de Bouzillé

Jeudi 16 juin 2022

Repas à thème

Louisiane

Salade New Orléans

(salade verte, haricots rouges, maïs, avocat et épices)

⋆⋆⋆

Jambalaya (poulet et riz)

⋆⋆⋆

Fromage

⋆⋆⋆

Brownies

Menus du restaurant scolaire de Bouzillé

Du 04 au 15 juillet 2022

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 juillet	Quiche au fromage Volaille à l'aigre douce Courgettes sautées Petit suisse Fruit de saison	Betteraves mimosa Bolognaise de lentilles Pâtes Fromage Yaourt aux fruits mixés	Salade de tomates à l'huile d'olive Escalope de porc à la moutarde à l'ancienne Carottes Fromage Mousse au chocolat	**Repas de fin d'année**	Pastèque Filet de saumon à l'aneth Semoule Fromage Crème dessert à la vanille
Semaine du 11 au 15 juillet	Céleri rémoulade Rôti de bœuf froid Haricots verts Fromage Glace	Concombre au fromage blanc Pizza Margherita (tomates et mozzarella) Salade verte Fromage Fruit de saison	Pique-nique	Férié	Salade de tomates Colin sauce beurre citronnée Purée de légumes Fromage Cake au citron

Fournisseurs locaux :

GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc
SDA (Ancenis) : Poulet label rouge, volailles
GAEC Eleveurs Cueilleurs (Liré) : Légumes bio, GAEC Les Prés d'Orée (St Sauveur de Landemont) : Yaourt et fromage blanc bio fermier
Le Jardin des Hespérides (Bouzillé) : pommes bio

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

Restaurant scolaire de Bouzillé

Jeudi 07 juillet 2022

Repas de fin d'année

Duo melon-pastèque

✯✯✯

Nuggets

Frites

✯✯✯

Fromage

✯✯✯

Glace

Menus du restaurant scolaire de Bouzillé

Du 15 au 26 août 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 15 au 19 août	Férié	Saucisson sec et beurre Dos de colin meunière Riz à l'espagnole Fromage Fruit de saison	Pastèque Poulet rôti au thym Pommes de terre sautées Fromage Yaourt aux fruits	Pique-nique	Betteraves vinaigrette Galette complète Salade verte Fromage Glace
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 22 au 26 août	Sardines beurre Croque-monsieur Salade verte Fromage Salade de fruits frais	Salade de riz Rôti de porc à la moutarde Flan de courgettes Fromage blanc Nectarine	Tomates vinaigrette Chipolatas Purée de carottes Fromage Glace	Pique-nique	Salade de crudités Dos de poisson sauce hollandaise Pâtes Fromage 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