

Semaine du 06 au 10 mai	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Salade de pâtes Œufs durs béchamel Epinards Fromage Fruit de saison	Salade espagnole * (tomates, jambon, poivron) Poulet grillé Pommes de terre boulangères Fromage Fruit de saison	Férié	Férié	Fermé
Semaine du 13 au 17 mai	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi – Repas végétarien</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Concombre à la crème de basilic Jambon sauce charcutière Purée de brocolis Fromage Compote de pommes	Repas à thème Festival culinaire	Betteraves vinaigrette Lentilles cuisinées à la tomate Riz pilaf Yaourt fermier Fruit de saison	Céleri rémoulade Sauté de bœuf stroganoff Haricots beurre Fromage Moelleux au citron	Carottes râpées au citron Brandade de poisson Salade verte Fromage Fromage blanc fermier
Semaine du 20 au 24 mai	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Férié	Salade de crudités Tajine de légumes Semoule Petit suisse Fruit de saison	Salade de tomates au persil Croque-monsieur maison Salade verte Fromage Glace	Melon Sauté de volaille Courgettes à la provençale Fromage Tarte aux fruits	Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise) Filet de poisson Fricassée de pommes de terre nouvelles Fromage Salade de fruits
Semaine du 27 au 31 mai	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Taboulé Emincé de dinde au curcuma Ratatouille Fromage Fruit de saison	Salade de tomates mimosa Lasagnes aux légumes Salade verte Fromage Compote pomme-fraise	Carottes râpées vinaigrette Escalope de volaille à l'orange Duo de légumes Fromage Riz au lait à la vanille	Pâté de foie cornichon Filet de lieu provençal Epinards Fromage Moelleux au chocolat	Rillettes de poisson Tomates farcies Riz Fromage Fraises au sucre

Fournisseurs locaux :

GAEC Eleveurs cueilleurs (légumes bio, sauté de bœuf bio)
GAEC Prés d'Orée (yaourt et fromage blanc fermier bio)
SDA (volailles, poulet label rouge)
GAEC des Goganes Liré (pommes locales agriculture raisonnée)
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

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



Label rouge

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



Restaurant scolaire de Bouzillé

Festival culinaire

Mardi 14 mai 2024

Soupe froide tomates et pastèque

Fish and chips sauce cocktail

Fromage

Moelleux chocolat et betteraves

Restauval

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 juin	Carottes râpées sauce tartare Tortilla aux pommes de terre Salade verte Fromage Compote pomme-framboise	Sardines beurre Poulet rôti aux herbes Légumes du jour Fromage Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Filet de colin meunière Haricots verts Fromage Flan pâtissier	Salade de crudités Escalope de porc aux herbes de Provence Pommes de terre vapeur Fromage Glace	Salade de riz Bœuf à la lyonnaise Gratin de légumes Fromage blanc fermier Fruit de saison
Semaine du 10 au 14 juin	Lundi Melon Brandade de morue Salade verte Fromage Fruit de saison	Mardi Semoule au thon et tomates Sauté de porc au curcuma Petits pois Fromage Fromage blanc à la vanille fermier	Mercredi Carottes râpées vinaigrette Escalope de volaille façon Vallée d'Auge Epinards Fromage Tarte aux fruits	Jeudi Repas à thème Euro 2024 Allemagne	Vendredi – Repas végétarien Macédoine de légumes Chili sin carne Riz Yaourt fermier Fruit de saison
Semaine du 17 au 21 juin	Lundi Salade de chou chinois Pilons de poulet Ratatouille Fromage Riz au lait à la vanille	Mardi Pâtes au chorizo Rôti de porc Carottes braisées Petit suisse Fruit de saison	Mercredi Salade de tomates Escalope de volaille aux herbes Frites Fromage Glace	Jeudi – Repas végétarien Pastèque Parmentier de lentilles et patate douce Salade verte Fromage Mousse au chocolat	Vendredi Salade de haricots verts Poisson aux moules Semoule Fromage Fruit de saison
Semaine du 24 au 28 juin	Lundi Rillettes de poisson Lasagnes à la bolognaise Salade verte Fromage Fruit de saison	Mardi Charcuterie Filet de lieu Riz Yaourt fermier Salade de fruits	Mercredi Salade verte au thon et olives Haché de veau au paprika Petits pois Fromage Petits suisses aromatisés	Jeudi Taboulé Escalope de poulet Haricots verts Fromage Ananas au caramel	Vendredi – Repas végétarien Carottes râpées vinaigrette Omelette espagnole Courgettes gratinées Fromage Moelleux au chocolat

Fournisseurs locaux :

GAEC Eleveurs cueilleurs (légumes bio, sauté de bœuf bio)
 GAEC Près d'Orée (yaourt et fromage blanc fermier bio)
 SDA (volailles, poulet label rouge)
 GAEC des Goganes Liré (pommes locales agriculture raisonnée)
 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

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

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



Restaurant scolaire de Bouzillé
Euro 2024 - Allemagne

Jeudi 13 juin 2024

Betteraves aux pommes

Currywurst

(saucisse avec sauce tomate au curry)

Frites

Fromage

Sachertorte

(gâteau chocolat et confiture abricot)

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi– Repas végétarien
Semaine du 1 ^{er} au 05 juillet	Quiche au fromage	Concombre à la crème	Taboulé	Repas de fin d'année 	Betteraves mimosas 
	 Volaille à l'aigre douce 	Filet de poisson à l'aneth	Escalope de porc à la moutarde à l'ancienne 		Bolognaise de lentilles
	Courgettes sautées 	Tomates à la provençale et riz	Carottes 		Pâtes 
	Petit suisse	Fromage 	Fromage 		Fromage
	Fruit de saison	Fromage blanc local 	Fruit de saison		Yaourt aux fruits mixés

Fournisseurs locaux :

GAEC Eleveurs cueilleurs (légumes bio, sauté de bœuf bio)
 GAEC Prés d'Orée (yaourt et fromage blanc fermier bio)
 SDA (volailles, poulet label rouge)
 GAEC des Goganes Liré (pommes locales agriculture raisonnée)
 Jardin des hespérides Bouzillé (pommes bio)



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



Label rouge



Produit issu de l'agriculture biologique

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



Restaurant scolaire de Bouzillé

Fin d'année scolaire

Jeuudi 04 juillet 2024



Pastèque

Cheeseburger



Frites

Fromage

Glace

Restauval



	Lundi	Mardi - Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 08 au 12 juillet	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Rôti de bœuf froid</p> <p>Frites</p> <p>Fromage </p> <p>Glace</p>	<p>Concombre au fromage blanc</p> <p>Pizza Margherita (tomates et mozzarella)</p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Pique-nique</p>	<p>Rillettes de poisson</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Colin sauce beurre citronnée</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Fromage </p> <p>Cake au citron</p>
Semaine du 15 au 19 juillet	<p>Salade de tagliatelles</p> <p>Escalope de volaille milanaise</p> <p>Piperade</p> <p>Fromage </p> <p>Nectarine</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Pommes de terre vapeur </p> <p>Fromage</p> <p>Duo compote et fromage blanc</p>	<p>Pique-nique</p>	<p>Jeudi - Repas végétarien</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Fan de légumes</p> <p>Salade verte</p> <p>Petit suisse </p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Melon</p> <p>Thon basquaise</p> <p>Riz </p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p>
Semaine du 22 au 26 juillet	<p>Pâté de campagne</p> <p>Poulet rôti aux herbes </p> <p>Aubergines poêlées</p> <p>Fromage</p> <p>Crumble aux fruits</p>	<p>Repas à thème Jeux olympiques</p>	<p>Pique-nique</p>	<p>Jeudi- Repas végétarien</p> <p>Salade de concombre à la fête</p> <p>Omelette</p> <p>Frites</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de crudités</p> <p>Filet de poisson sauce citron</p> <p>Purée de légumes </p> <p>Petit suisse</p> <p>Marbré</p>
Semaine du 29 juillet au 02 août	<p>Salade de tomates au basilic</p> <p>Steak haché à l'échalote</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage </p> <p>Nectarine</p>	<p>Repas à thème Jeux olympiques</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Rougail saucisse</p> <p>Riz </p> <p>Fromage</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Jeudi</p> <p>Pique-nique</p>	<p>Vendredi</p> <p>Betteraves au vinaigre balsamique</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage </p> <p>Pomme</p>

Fournisseurs locaux :

SDA (Ancenis) : poulet d'Ancenis
 GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc, yaourt fermier

Produit issu de l'agriculture biologique

Choix des maternelles soulignés



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

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
Jeux olympiques 2024
Mardi 23 juillet 2024

Salade parisienne

Pâtes des sportifs
au poulet



Fromage

Coupe de fruits (banane et ananas)





Restaurant scolaire de Bouzillé
Jeux olympiques 2024

Mardi 30 juillet 2024

Salade caésar (USA)

Fish and chips
(Royaume-Uni)

Panna cotta
au coulis de fruits rouges
(Italie)

