

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

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 Goganés 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

Choix des maternelles soulignées

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

Label rouge



Restaurant scolaire de Champtoceaux

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 – Repas végétarien Carottes râpées vinaigrette Chili sin carne Riz Fromage Fruit de saison	Jeudi Repas à thème Euro 2024 Allemagne	Vendredi Repas à thème Grèce
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 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

RESTAIVAL - 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 Champptoceaux
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



Restaurant scolaire de Champtoceaux

Grèce

Vendredi 14 juin 2024

Skordiala

(Pommes de terre, poivrons, tomates,
huile d'olive et yaourt)

Keftedes

(Boulettes de bœuf au citron)
Poêlée de légumes à la coriandre

Fromage

Gâteau grec à l'orange

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

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge

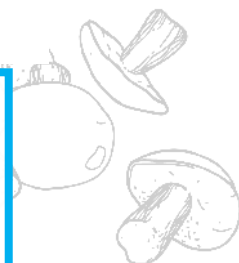
Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Restaurant scolaire de Champtoceaux

Fin d'année scolaire

Jeudi 04 juillet 2024



Pastèque

Cheeseburger

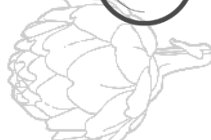


Frites

Fromage

Glace

Restauval



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

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 Champtoceaux

Jeux olympiques 2024

Mardi 30 juillet 2024

Salade caésar (USA)

Fish and chips
(Royaume-Uni)

Panna cotta
au coulis de fruits rouges
(Italie)

Restauval



Restaurant scolaire de Champtoceaux

Jeux olympiques 2024

Mardi 23 juillet 2024

Salade parisienne

Pâtes des sportifs
au poulet



Fromage

Coupe de fruits (banane et ananas)

