



Menus du restaurant scolaire de Bouzillé

Du 1^{er} au 12 septembre 2025



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1 ^{er} au 05 septembre	Betteraves	Concombre mimosa	Salade de riz	Tomates à 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*	Fruit de saison	Gâteau au chocolat	Fruit de saison
Semaine du 08 au 12 septembre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Melon	Salade de crudités	Salade de lentilles	Carottes râpées vinaigrette	Pastèque
	Omelette aux pommes de terre sauce tomate	Poisson aux épices	Haché de veau	Escalope de porc	Poulet aux herbes
	Salade verte	Riz	Haricots verts	Mogettes	Courgettes sautées
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage *	Fromage *
	Crème au chocolat	Fruit de saison *	Raisin	Tarte aux fruits	Compote de pomme-banane

* Aide UE à destination des écoles

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 Rochebreron

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 – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 15 au 19 septembre	Taboulé	Concombre *	Œuf mimosa	Terrine de poisson	Salade de blé
	Œufs durs	Escalope de dinde à la normande	Lasagnes à la bolognaise	Bœuf bourguignon	Pot au feu de la mer
	Epinards	Frites	Salade verte *	Haricots beurre	Carottes sautées
	Fromage *	Fromage	Fromage	Yaourt local nature *	Petit suisse
	Yaourt aux fruits local	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Cake au citron	Duo de fruits aux épices
Semaine du 21 au 26 septembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Duo de tomates et maïs	Salade d'endives et œuf	Céleri rémoulade		Rillettes
	Hachis Parmentier	Raviolis aux légumes	Galette bretonne	Repas à thème	Emincé de porc à l'ananas
	Salade verte	Salade verte *	Salade verte	Ciao l'Italie !	Poêlée automnale
	Fromage blanc nature *	Fromage	Fromage *		Fromage *
	Banane	Compote de pommes	Ananas au sirop		Yaourt fermier local *

* Aide UE à destination des écoles

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 Rochebrune



Viandes françaises

Label rouge



Restaurant scolaire de Bouzillé

Ciao l'Italie

Jeudi 25 septembre 2025

Gaspacho pastèque et basilic

Boulettes de bœuf à l'italienne 

Pennes

Fromage

Panna cotta aux fruits rouges

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 29 septembre au 03 octobre	Tomates vinaigrette Tortilla aux pommes de terre Compote pomme-banane	Feuilleté au fromage Escalope de porc au jus Fruit de saison	 Boulettes d'agneau en tajine Fromage Salade de fruits frais	Salade de riz Fromage Fruit de saison	Radis noir à la bulgare Filet de merlu au persil Purée de potiron Mousse au chocolat
Semaine du 06 au 10 octobre	Lundi Jambon grillé Fromage 	Mardi Salade italienne* Fromage Clémentines	Mercredi Rillettes de poisson Semoule Compote de fruits	Jeudi Filet de poisson sauce aux herbes Fromage 	Vendredi – Repas végétarien Velouté de légumes Quiche au fromage Salade verte
Journées du goût : Les secrets des courges					
Semaine du 13 au 17 octobre	Lundi Bœuf mode Petits pois Fruit de saison	Mardi Croque-Monsieur Salade verte Fruit de saison	Mercredi Terrine de campagne Purée de légumes et pommes de terre Fromage 	Jeudi Repas à thème Légumineuses 	Vendredi – Repas végétarien Macédoine de légumes Riz Fromage

* Aide UE à destination des écoles

* Salade italienne : pâtes, tomates, thon, basilic



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 Rochebreron

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
<i>Semaine du 20 au 24 octobre</i>	Salade de crudités Escalope de volaille à la crème Riz Fromage Compote de fruits	Salade de pâtes Sauté de porc au miel et citron Gratin de légumes Petit suisse Pomme*	Salade verte* et croûtons Filet de poisson Pommes de terre sautées Fromage Yaourt aux fruits mixés	Céleri rémoulade Filet de dinde chasseur Haricots verts Fromage Marbré crème anglaise	Velouté de légumes Pois chiches et légumes à l'orientale Semoule Fromage* Fruit de saison

* Aide UE à destination des écoles

Produit issu de l'agriculture biologique



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

Fournisseurs locaux :

SDA Gastronome (Ancenis) : volaille

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

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



Viandes françaises



Label rouge

Menus du restaurant scolaire de Bouzillé

Du 03 au 14 novembre 2025

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 novembre	Rillettes	Salade de maïs	Salade de pâtes	Céleri *	Salade verte * à l'emmental
	Tajine de bœuf 	Œufs durs	Escalope de porc aux pruneaux	Colin à l'armoricaine	Chipolatas
	Semoule et légumes	Epinards	Petits pois à la française 	Gratin de potiron	Pommes de terre sautées
	Fromage * 	Fromage	Fromage	Fromage * 	Petit suisse nature * 
	Pomme locale * 	Riz au lait à la vanille	Fruit de saison	Pâtisserie	Compote de fruits
Semaine du 10 au 14 novembre	Vendredi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves vinaigrette		Crêpe au fromage		Salade strasbourgeoise
	Parmentier aux lentilles		Escalope de dinde aux herbes 		pâtes, emmental râpé et cervelettes
	Salade verte * 	Férié	Haricots verts sautés 	Repas à thème 	Estouffade de porc au paprika 
	Fromage * 		Fromage	Opération réduction des déchets	Carottes braisées
	Compote de fruits		Fruit de saison		Yaourt fermier local nature * 

 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 Rochebonne

* Aide UE à destination des écoles

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 Bouzillé



Opération réduction des déchets

Jeudi 13 novembre 2025

Velouté de potimarron, lait de coco
et coriandre

Tarte aux fromages
Salade verte

Fromage

Banana bread au pain

Semaine du 17 au 21 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Pizza au fromage	Potage de légumes	Salade de riz	Chou blanc *	Carottes râpées *
	Cuisse de poulet au thym	Emincé de dinde à la forestière	Paupiette de veau aux champignons	Tartiflette	Hachis de lentilles et patate douce
	Petits pois	Haricots beurre	Gratin de légumes	Salade verte *	Salade verte
	Fromage *	Petit suisse	Fromage	Fromage *	Fromage
	Fruit de saison	Moelleux aux pommes	Crème dessert	Compote de pommes	Fruit de saison
Semaine du 24 au 28 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Céleri *	Pâté	Salade de crudités	Salade d'endives aux noix	Salade de crudités
	Paupiette de dinde grand-mère SDA	Escalope de porc au curry	Steak haché	Œufs durs béchamel	Filet de poisson au citron
	Coquillettes	Carottes	Purée de pommes de terre	Epinards béchamel	Céréales gourmandes
	Fromage	Yaourt fermier local nature *	Fromage	Fromage *	Fromage
	Crème dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Quatre-quarts	Banane sauce chocolat
Semaine du 1 ^{er} au 05 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Salade de riz	Chou-fleur mimosa	Rillettes de poisson	Salade de mâche au chèvre	Betteraves vinaigrette
	Filet de merlu sauce à l'oseille	Emincé de dinde à l'indienne	Boulettes de bœuf à la mexicaine	Sauté de porc charcutière	Coquillettes
	Duo de légumes	Frites	Gratin de brocolis	Haricots verts	aux lentilles à la sauce tomate
	Petit suisse *	Fromage	Fromage *	Fromage	Fromage
	Compote pomme-framboise	Fruit de saison *	Riz au lait au chocolat	Gâteau au yaourt	Fruit de saison

* Aide UE à destination des écoles

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 Rochebrune



Viandes françaises Label rouge



Menus du restaurant scolaire de Bouzillé

Du 08 au 12 décembre 2025



Semaine du 08 au 12 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Salade de pâtes au saumon Escalope de porc charcutière  Gratin de légumes Fromage * 	Crudités variées Brandade de poisson Salade verte *  Fromage	Feuilleté au fromage Haché de veau  Poêlée de légumes Fromage blanc nature * 	Carottes râpées vinaigrette Escalope de volaille  Petits pois Fromage	Potage de légumes Chili sin carne (haricots rouges, poivrons, maïs et tomates) Riz  Fromage Moelleux au citron Petits suisses natures * 
	Salade de pâtes au saumon Escalope de porc charcutière  Gratin de légumes Fromage * 	Crudités variées Brandade de poisson Salade verte *  Fromage	Feuilleté au fromage Haché de veau  Poêlée de légumes Fromage blanc nature * 	Carottes râpées vinaigrette Escalope de volaille  Petits pois Fromage	Potage de légumes Chili sin carne (haricots rouges, poivrons, maïs et tomates) Riz  Fromage Moelleux au citron Petits suisses natures * 

Fournisseurs locaux :

SDA Gastronome (Ancenis) : volaille

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

* Aide IIE à destination des écoles



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 Rochebrune



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



Viandes françaises



 *Label rouge*



Menus du restaurant scolaire de Bouzillé

Du 15 au 19 décembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 15 au 19 décembre	Salade de pâtes  Steak haché  Brocolis Fromage  Fruit de saison	Potage de légumes Filet de poisson sauce tomate Boulgour Fromage Fruit de saison	Carottes râpées *  Quiche au fromage Salade verte Yaourt fermier local nature *  Compote de fruits	Repas de fin d'année 	Salade de crudités Jambon grillé Haricots beurre Petit suisse Gâteau au yaourt 

Fournisseurs locaux :

SDA Gastronome (Ancenis) : volaille

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

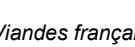
* Aide UE à destination des écoles

 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 Rochebrune



Viandes françaises  Label rouge