



## Menus du restaurant scolaire de Champtoceaux

Du 1<sup>er</sup> au 12 septembre 2025



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1 <sup>er</sup> 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 Rochebonne

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



# Menus du restaurant scolaire de Champtoceaux

Du 15 au 26 septembre 2025



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

\* 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 Rochebonne



Viandes françaises



Label rouge



Restaurant scolaire de Champtoceaux

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	<b>Salade de crudités *</b> Boulettes d'agneau en tajine  Fromage Salade de fruits frais	Salade de riz Poulet rôti  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	<b>Lundi</b>  Jambon grillé  Fromage 	<b>Mardi</b> Salade italienne*   Fromage Clémentines	<b>Mercredi</b> Rillettes de poisson  Semoule  Compote de fruits	<b>Jeudi</b>  Filet de poisson sauce aux herbes  Fromage 	<b>Vendredi – Repas végétarien</b> Velouté de légumes Quiche au fromage Salade verte  
<b>Journées du goût : Les secrets des courges</b>					
Semaine du 13 au 17 octobre	<b>Lundi</b>  Bœuf mode Petits pois  Fruit de saison	<b>Mardi</b>  Croque-Monsieur Salade verte  Fruit de saison	<b>Mercredi</b> Terrine de campagne  Purée de légumes et pommes de terre Fromage 	<b>Jeudi</b>  Riz Fromage Yaourt fermier local et coulis	<b>Vendredi – Repas végétarien</b> Macédoine de légumes  Riz Fromage Yaourt fermier local et coulis

\* 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 Rochebonne

Fournisseurs locaux :

SDA Gastronomie (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

## Menus du restaurant scolaire de Champtoceaux

Du 27 au 31 octobre 2025 – Centre de loisirs

	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi Halloween
<i>Semaine du 27 au 31 octobre</i>  <i>Centre de loisirs</i>	<b>Salade de riz niçoise</b>  <b>Steak haché</b>  <b>Carottes soubises</b>  <b>Fromage</b>  <b>Banane au chocolat</b>	<b>Potage de légumes</b>  <b>Gratin de pâtes</b> au fromage  <b>Salade verte</b>  <b>Fromage *</b>  <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade de crudités</b>  <b>Poulet rôti aux herbes</b>  <b>Frites</b>  <b>Fromage blanc fermier local</b>	<b>Salade de chou blanc et lardons</b>  <b>Filet de poisson sauce citron</b>  <b>Haricots verts</b>  <b>Yaourt fermier local</b>  <b>Moelleux au citron</b>	<b>Velouté de butternut</b>    <b>Chipolatas</b>  <b>Carottes sautées</b>  <b>Fromage</b>  <b>Orange</b>

Produit issu de l'agriculture biologique

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

Une entrée du jour et une corbeille de fruits seront mises à disposition chaque jour au self



Viandes françaises Label rouge

# Menus du restaurant scolaire de Champtoceaux

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 cervelas
	Salade verte *	Férié	Haricots verts sautés		Estouffade de porc au paprika
	Fromage *		Fromage		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



# Menus du restaurant scolaire de Champtoceaux

Du 17 novembre au 05 décembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 17 au 21 novembre	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
Semaine du 1 <sup>er</sup> au 05 décembre	Crème dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Quatre-quarts	Banane sauce chocolat
	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 Champtoceaux

Du 08 au 12 décembre 2025



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

### 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

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



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



Viandes françaises  Label rouge



Restaurant scolaire de Champtoceaux



# Opération réduction des déchets

Jeudi 13 novembre 2025

Velouté de potimarron, lait de coco  
et coriandre

\*\*\*

Tarte aux fromages  
Salade verte

\*\*\*

Fromage

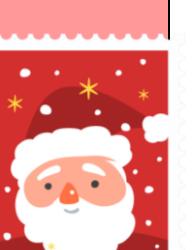
\*\*\*

Banana bread au pain



*Menus du restaurant scolaire de Champtoceaux*      *Du 15 au 19 décembre 2025*

 Restauval

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

#### **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  
RESTAURANT - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochechouart



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



Viandes françaises  Label rouge