



Du 1^{er} au 12 septembre 2025

Menus du restaurant scolaire de Saint-Sauveur-de-Landemont



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1er au 05 septembre				Tomates à l'échalote  Poulet à l'estragon  Petits pois à la française Fromage Gâteau au chocolat	Quiche lorraine Filet de colin au basilic Ratatouille Emmental Fruit de saison
Semaine du 08 au 12 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Carottes râpées vinaigrette Escalope de porc  Mogettes Fromage *  Tarte aux fruits	Pastèque Poulet aux herbes  Courgettes sautées Fromage *  Compote de pomme-banane

* Aide UE à destination des écoles



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 Rochechouart

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 Saint-Sauveur-de-Landemont



Du 15 au 26 septembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 15 au 19 septembre				Terrine de poisson Bœuf bourguignon Haricots beurre Yaourt local nature * Cake au citron	Salade de blé Pot au feu de la mer Carottes sautées Petit suisse Duo de fruits aux épices
Semaine du 21 au 26 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Repas à thème Ciao l'Italie !	Rillettes Emincé de porc à l'ananas Poêlée automnale Fromage * Yaourt fermier local *

* Aide UE à destination des écoles

Fournisseurs locaux :

SDA Gastronomie (Ancenis) : volaille

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

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



Restaurant scolaire de Saint-Sauveur-de-Landemont



Ciao l'Italie

Jeudi 25 septembre 2025

Gaspacho pastèque et basilic

Boulettes de bœuf à l'italienne 

Pennes

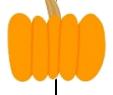
Fromage

Panna cotta aux fruits rouges



Menus du restaurant scolaire de Saint-Sauveur-de-Landemont

Du 29 septembre au 17 octobre 2025 Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 29 septembre au 03 octobre				Salade de riz Poulet rôti  Chou-fleur  Fromage Fruit de saison 	Radis noir à la bulgare Filet de merlu au persil Purée de potiron Fromage *  Mousse au chocolat
Semaine du 06 au 10 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
				Salade verte * et chèvre chaud Filet de poisson sauce aux herbes Purée de céleri Fromage Moelleux au chocolat	Velouté de légumes Quiche au fromage Salade verte Yaourt fermier local nature *  Fruit de saison * 
Journées du goût : Les secrets des courges					
Semaine du 13 au 17 octobre	Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
				Repas à thème Légumineuses	Macédoine de légumes Curry de potiron, pois chiches 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 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 

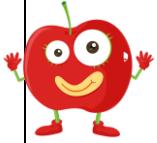
Label rouge



Menus du restaurant scolaire de Saint-Sauveur-de-Landemont

Du 03 au 14 novembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 novembre				Céleri *  Colin à l'armoricaine Gratin de potiron Fromage *  Pâtisserie	Salade verte * à l'emmental  Chipolatas Pommes de terre sautées Petit suisse nature *  Compote de fruits
Semaine du 10 au 14 novembre	Vendredi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Repas à thème Opération réduction des déchets 	Salade strasbourgeoise pâtes, emmental râpé et cervelas Estouffade de porc au paprika  Carottes braisées Yaourt fermier local nature *  Clémentines

 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 Saint-Sauveur-de-Landemont



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



Du 17 novembre au 05 décembre 2025 Restauval

Menus du restaurant scolaire de Saint-Sauveur-de-Landemont

Semaine du 17 au 21 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 24 au 28 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
				Chou blanc * Tartiflette Salade verte * Fromage * Compote de pommes	Carottes râpées * Hachis de lentilles et patate douce Salade verte Fromage Fruit de saison
Semaine du 1 ^{er} au 05 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
				Salade d'endives aux noix Œufs durs béchamel Epinards béchamel Fromage * Quatre-quarts	Salade de crudités Filet de poisson au citron Céréales gourmandes Fromage Banane sauce chocolat

* 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 Saint-Sauveur-de-Landemont Du 08 au 12 décembre 2025



Semaine du 08 au 12 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
				<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Escalope de volaille</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage</p> <p>Moelleux au citron</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Chili sin carne (haricots rouges, poivrons, maïs et tomates)</p> <p>Riz </p> <p>Fromage</p> <p>Petits suisses natures * </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



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



Viandes françaises Label rouge



Menus du restaurant scolaire de Saint-Sauveur-de-Landemont

Du 15 au 19 décembre 2025



Semaine du 15 au 19 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				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 Rochecorbon



Viandes françaises Label rouge