










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

Semaine du 1 ^{er} au 05 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				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


 **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**

Fournisseurs locaux :

SDA Gastronome (Ancenis) : volaille

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

	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				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 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




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



Viandes françaises  Label rouge



Restaurant scolaire de Saint-Sauveur-de-Landemont



Ciao l'Italie

Jeudi 25 septembre 2025

Gaspacho pastèque et basilic














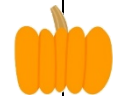

Boulettes de bœuf à l'italienne



Pennes

Fromage

Panna cotta aux fruits rouges

	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				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				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



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 Internauts - 37210 Rochecorbon

Fournisseurs locaux :

SDA Gastronome (Ancenis) : volaille

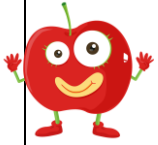









GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc, yaourt fermier



Viandes françaises



Label rouge

Semaine du 03 au 07 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				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**



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


* Aide UE à destination des écoles

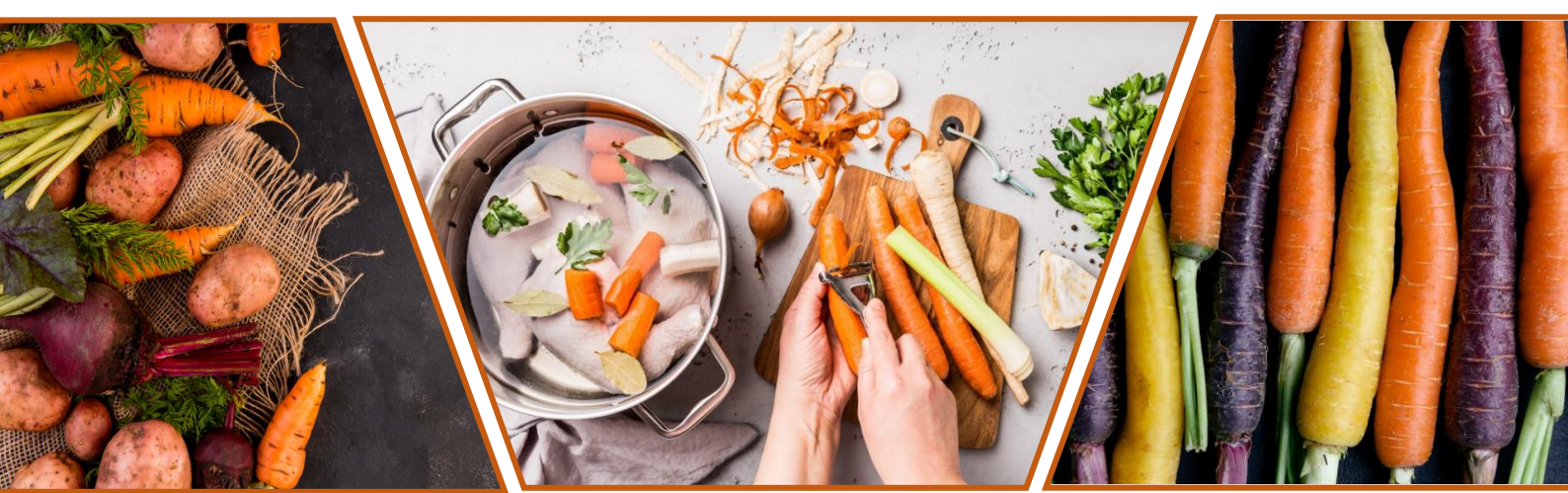
Fournisseurs locaux :

SDA Gastronome (Ancenis) : volaille

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



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

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 17 au 21 novembre				Chou blanc *  Tartiflette Salade verte *  Fromage *  Compote de pommes 	Carottes râpées *  Hachis de lentilles et patate douce Salade verte Fromage Fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 24 au 28 novembre				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
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 1 ^{er} au 05 décembre				Salade de mâche au chèvre Sauté de porc charcutière  Haricots verts  Fromage Gâteau au yaourt	Betteraves vinaigrette Coquillettes  aux lentilles à la sauce tomate  Fromage 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 Internautas - 37210 Rochecorbon



Viandes françaises  Label rouge

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

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 Internauts - 37210 Rochecorbon



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



Viandes françaises  Label rouge

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 15 au 19 décembre				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 Internauts - 37210 Rochecorbon



Viandes françaises  Label rouge