

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1 ^{er} au 05 septembre	Betteraves Steak haché Frites Fromage Compote de fruits	Concombre mimosa Gratin de pâtes au fromage Salade verte Fromage Fromage blanc*	Salade de riz Paupiette de dinde Gratin de légumes Fromage * Fruit de saison	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
	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 08 au 12 septembre	Melon Omelette aux pommes de terre sauce tomate Salade verte Fromage Crème au chocolat	Salade de crudités Poisson aux épices Riz Fromage Fruit de saison *	Salade de lentilles Haché de veau Haricots verts Fromage Raisin	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 Internauts - 37210 Rochecorbon



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

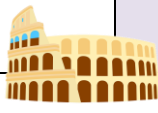


Viandes françaises  Label rouge

Fournisseurs locaux :

SDA Gastronome (Ancenis) : volaille

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

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 15 au 19 septembre	Taboulé Œufs durs Epinards Fromage *  Yaourt aux fruits local 	Concombre *  Escalope de dinde à la normande  Frites Fromage Fruit de saison	Œuf mimosa Lasagnes à la bolognaise  Salade verte *  Fromage Salade de fruits frais	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	Duo de tomates et maïs Hachis Parmentier  Salade verte Fromage blanc nature *  Banane 	Salade d'endives et œuf Raviolis aux légumes Salade verte *  Fromage Compote de pommes	Céleri rémoulade Galette bretonne Salade verte Fromage *  Ananas au sirop	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 Internauts - 37210 Rochecorbon



Viandes françaises  Label rouge



Restaurant scolaire de Liré

Ciao l'Italie

Jeudi 25 septembre 2025

Gaspacho pastèque et basilic

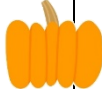
Boulettes de bœuf à l'italienne



Pennes

Fromage

Panna cotta aux fruits rouges

Semaine du 29 septembre au 03 octobre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Tomates vinaigrette Tortilla aux pommes de terre Salade verte *  Fromage *  Compote pomme-banane	Feuilleté au fromage Escalope de porc au jus  Carottes vapeur  Yaourt fermier local nature *  Fruit de saison * 	Salade de crudités *  Boulettes d'agneau en tajine  Frites Fromage Salade de fruits frais	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
	Betteraves*  Jambon grillé Pommes de terre sautées  Fromage Yaourt local nature * 	Salade italienne* Sauté de porc  Carottes Vichy  Fromage Clémentines	Rillettes de poisson Escalope de volaille  Semoule Fromage *  Compote de fruits 	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
	 Carottes et butternut râpés en salade à l'orange  Bœuf mode  Petits pois Fromage blanc nature *  Fruit de saison	Soupe de potimarron aux épices Croque-Monsieur  Salade verte Fromage *  Fruit de saison 	Terrine de campagne Poulet aux herbes  Purée de légumes et pommes de terre Fromage Fromage blanc et confiture de courge maison	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

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 Internauts - 37210 Rochecorbon



Viandes françaises



Label rouge

Menus du restaurant scolaire de Liré

Du 27 au 31 octobre 2025 – Centre de loisirs

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

 Produit issu de l'agriculture biologique

* Aide UE à destination des écoles



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

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon

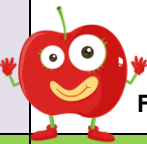


Viandes françaises  Label rouge

Fournisseurs locaux :

SDA Gastronome (Ancenis) : volaille

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

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 novembre	Rillettes Tajine de bœuf  Semoule et légumes Fromage *  Pomme locale * 	Salade de maïs Œufs durs Epinards Fromage Riz au lait à la vanille	Salade de pâtes  Escalope de porc aux pruneaux  Petits pois à la française  Fromage Fruit de saison 	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 – Repas végétarien Betteraves vinaigrette Parmentier aux lentilles Salade verte *  Fromage *  Compote de fruits	Mardi  Férié	Mercredi Crêpe au fromage Escalope de dinde aux herbes  Haricots verts sautés  Fromage Fruit de saison	Jeudi  Repas à thème Opération réduction des déchets	Vendredi 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 Internauts - 37210 Rochecorbon



Viandes françaises  **Label rouge**

* 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



Restaurant scolaire de Liré



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 Cuisse de poulet au thym Petits pois Fromage * Fruit de saison	Potage de légumes Emincé de dinde à la forestière Haricots beurre Petit suisse Moelleux aux pommes	Salade de riz Paupiette de veau aux champignons Gratin de légumes Fromage Crème dessert	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 24 au 28 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Céleri * Paupiette de dinde grand-mère SDA Coquillettes Fromage Crème dessert	Pâté Escalope de porc au curry Carottes Yaourt fermier local nature * Fruit de saison	Salade de crudités Steak haché Purée de pommes de terre Fromage Fruit de saison	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
Semaine du 1 ^{er} au 05 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Salade de riz Filet de merlu sauce à l'oseille Duo de légumes Petit suisse * Compote pomme-framboise	Chou-fleur mimosa Emincé de dinde à l'indienne Frites Fromage Fruit de saison *	Rillettes de poisson Boulettes de bœuf à la mexicaine Gratin de brocolis Fromage * Riz au lait au chocolat	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



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 Internauts - 37210 Rochecorbon



Viandes françaises Label rouge

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



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

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

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 22 au 26 décembre ALSH	Betteraves vinaigrette	Salade de crudités	Salade de riz		
	 Steak haché 	Sauté de porc aux épices 	Filet de poisson au citron		
	Frites	Gratin de chou-fleur 	Haricots verts	Férié	Fermé
	Fromage	Fromage	Yaourt		
	 Fruit de saison	Pâtisserie	Fruit de saison		

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 Internauts - 37210 Rochecorbon



Viandes françaises  Label rouge