



Menus du restaurant scolaire de Champtoceaux

Du 05 au 23 janvier 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 05 au 09 janvier	Potage de légumes Boulettes de bœuf Frites Fromage Fruit de saison 	Salade de riz Escalope de volaille Haricots verts Fromage* Compote de fruits	Céleri rémoulade Filet de colin sauce citron Petits pois Fromage Semoule au lait au chocolat 	Rillettes de sardines Pilons de poulet Duo de légumes Fromage Galette des rois	Betteraves Quiche au fromage Salade verte * Petit suisse * Fruit de saison
Semaine du 12 au 16 janvier	Lundi Salade verte* et maïs Bœuf bourguignon Semoule Fromage Ananas	Mardi – Repas végétarien Chou rouge aux pommes Dahl de lentilles Carottes Fromage* Gâteau au yaourt 	Mercredi Crudités vinaigrette Escalope de porc à la moutarde Purée de légumes Yaourt * Fruit de saison 	Jeudi Carottes râpées vinaigrette Pilons de poulet grillés Pâtes Fromage Crème au chocolat	Vendredi Velouté Dubarry (chou-fleur) Filet de lieu sauce dieppoise Riz Fromage Compote multifruits
Semaine du 19 au 23 janvier	Lundi Pâté de foie Blanquette de volaille Céréales gourmandes Fromage Fruit de saison	Mardi Salade de pâtes Filet de merlu Dugléry Duo de légumes Fromage* Fromage blanc au coulis de fruits rouges 	Mercredi Carottes râpées* Steak haché de veau sauce normande Pommes de terre rissolées Fromage Fruit de saison 	Jeudi – Repas végétarien Salade de lentilles Lasagnes aux légumes Salade verte * Yaourt local * Fruit de saison	Vendredi Céleri râpé* Tajine de poulet Carottes sautées Fromage Gâteau au chocolat

Produit issu de l'agriculture biologique



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 Internautes - 37210 Rochebonne

Fournisseurs locaux :

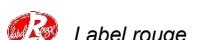
GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc

SDA (Ancenis) : Poulet label rouge, volailles

GAEC Eleveurs Cueilleurs (Liré) : Légumes bio, GAEC Les Prés d'Orée (St Sauveur de Landemont) : Yaourt et fromage blanc bio fermier

Le Jardin des Hespérides (Bouzillé) : pommes bio

* Aide UE à destination des écoles



Label rouge



Viandes françaises



Menus du restaurant scolaire de Champtoceaux

Du 26 janvier au 13 février 2026



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 26 au 30 janvier</i>	Lundi Velouté Dubarry (chou-fleur) Boulettes de bœuf Purée de pommes de terre Fromage blanc local * Fruit de saison	Mardi – Repas végétarien Salade de lentilles Flan de légumes à la féta Salade verte* Fromage* Fruit de saison	Mercredi Salade de crudités Chipolatas Coquillettes Fromage Compote de pommes	Repas à thème Saveurs des montagnes 	Carottes* à la coriandre Sauté de porc au curry Légumes couscous Fromage Croustade aux pommes
<i>Semaine du 02 au 06 février</i>	Lundi - Chandeleur Crudités au maïs Sauté de porc au jus Gratin de brocolis Petit suisse * Crêpe au sucre	Mardi Chou rouge* Filet de colin à l'américaine Frites Fromage Mousse au chocolat	Mercredi Taboulé Steak haché sauce tomate Petits pois Fromage Fruit de saison	Jeudi- Repas végétarien Carottes râpées* Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule Fromage Crème dessert à la vanille	Vendredi Pâtes au surimi Sauté de bœuf au paprika Purée d'épinards Fromage* Salade de fruits à la grenade
<i>Semaine du 09 au 13 février</i>	Lundi- Repas végétarien Betteraves vinaigrette Gratin de pommes de terre vapeur Fromage Fruit de saison	Mardi Céleri rémoulade Poisson du marché parfumé à l'aneth Haricots verts persillés Yaourt local * Cake au citron	Mercredi Salade de haricots blancs Jambon grill Brocolis Fromage Fruit de saison	Jeudi Repas à thème Saveurs d'Asie 	Vendredi Potage de légumes Coquillettes à la bolognaise Salade verte Fromage Liégeois

Viandes françaises

La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

Produit issu de l'agriculture biologique Label rouge

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

Fournisseurs locaux :

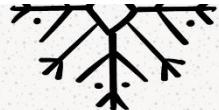
GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc

SDA (Ancenis) : Poulet label rouge, volailles

GAEC Eleveurs Cueilleurs (Liré) : Légumes bio, GAEC Les Prés d'Orée (St Sauveur de Landemont) : Yaourt et fromage blanc bio fermier

Le Jardin des Hespérides (Bouzillé) : pommes bio

* Aide UE à destination des écoles



Saveurs des montagnes

Jeudi 29 janvier 2026

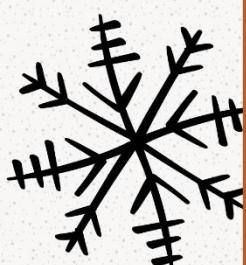


Salade de chou blanc

Tartiflette
Salade verte

Yaourt

Gâteau de Savoie



Restauval





Saveurs d'Asie

Jeudi 12 février 2026

Salade de chou chinois

Sauté de porc au caramel



Riz

Fromage

Salade de fruits à l'asiatique



Menus du restaurant scolaire de Champtoceaux

Du 23 au 27 février 2026



*Semaine
du 23
au 27
février
Centre
de loisirs*

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes de thon	Salade folle à la mimolette	Salade de chou	Salade de blé	Potage de légumes 	
Filet de poulet au romarin 	Tarte au fromage de chèvre et épinards	Escalope de porc 	Dos de lieu au pistou	Pâtes à la bolognaise 	
Frites	Carottes Vichy 	Lentilles 	Gratin de chou-fleur 	Salade verte 	
Fromage 	Petit suisse 	Fromage 	Fromage	Fromage	
Orange	Gâteau au yaourt	Fromage blanc local au miel 	Salade de fruits frais	Fruit de saison	

Fournisseurs locaux :

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

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

SDA (Ancenis) : Poulet label rouge, volailles

GAEC Eleveurs Cueilleurs (Liré) : Légumes bio, GAEC Les Prés d'Orée (St Sauveur de Landemont) : Yaourt et fromage blanc bio fermier

Le Jardin des Hespérides (Bouzillé) : pommes bio

 Produit issu de l'agriculture biologique

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



Label rouge



Viandes françaises



Viandes françaises



Menus du restaurant scolaire de Champtoceaux

Du 02 au 27 mars 2026



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 mars	Salade composée Fricassée de poisson aux épices Boulgour AB Fromage* AB Fruit de saison	Macédoine de légumes Poulet rôti au jus AB Frites Yaourt fermier local * AB Fruit de saison	Salade Lapérouse (tomates, jambon, haricots verts) Paupiette de grand mère aux champignons frais Pâtes AB Fromage Fruit de saison	Potage Dubarry (chou-fleur) AB Œufs durs béchamel Epinards Fromage Gâteau au citron	Salade de pâtes à l'italienne AB Bœuf au paprika local AB Haricots beurre persillés AB Fromage* AB Fromage blanc au coulis
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de crudités Chipolatas Frites Petit suisse* AB Compote de fruits	Salade mêlée, croûtons et emmental Semoule AB Légumes couscous et pois chiches aux épices Fromage Fruit de saison* AB	Saucisson à l'ail Moussaka au bœuf AB Salade verte* AB Fromage Glace	Repas à thème Carnaval gourmand	Salade de pâtes AB Filet de poisson au basilic Mousseline de légumes Fromage Banane sauce chocolat
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Endives à l'emmental* AB Jambon grill sauce charcutière Blé Petit suisse Fruit de saison* AB	Pâté de campagne Colombo de dinde AB Carottes sautées Fromage* AB Salade de fruits	Crudités vinaigrette Paëlla Fromage* AB Yaourt aux fruits mixés	Salade de pépinettes aux petits pois Filet de poisson au citron Epinards AB Fromage Duo de fruits frais	Salade de crudités Duo de lentilles et carottes aux champignons AB Boulgour AB Fromage* AB Pot de crème spéculoos
Semaine du 23 au 27 mars	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de céleri* AB Escalope de porc AB Duo poireaux-pommes de terre Fromage Yaourt local fermier * AB	Chou blanc vinaigrette Quiche brocolis et feta Salade verte AB Fromage* AB Fruit de saison* AB	Rillettes de poisson Steak haché AB Carottes persillées AB Fromage* AB Fruit de saison	Œuf dur mayonnaise Sauté de dinde au curry AB Riz AB Fromage * AB Yaourt aux fruits local	Concombre à la crème Emincé de porc basquaise AB Haricots verts AB Fromage Crème dessert

AB Produit issu de l'agriculture biologique R Label rouge

I.G.P

La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France
Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis
Viandes françaises

Fournisseurs locaux :

GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc
SDA (Ancenis) : Poulet label rouge, volailles

GAEC Eleveurs Cueilleurs (Liré) : Légumes bio, GAEC Les Prés d'Orée (St Sauveur de Landemont) : Yaourt et fromage blanc bio fermier
Le Jardin des Hespérides (Bouzillé) : pommes bio

* Aide UE à destination des écoles



Carnaval gourmand

Jeudi 12 mars 2026

Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise)

Chili con carne



Riz

Fromage

Beignet aux pommes



Menus du restaurant scolaire de Champtoceaux

Du 30 mars au 10 avril 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 30 mars au 03 avril	Salade verte* et maïs	Concombre vinaigrette	Salade de lentilles	Repas à thème 	Salade de pâtes aux légumes
	Poisson pané	Hachis Parmentier	Escalope de volaille		Tarte aux fromages
	Semoule	Salade verte	Haricots beurre	Magie du chocolat	Salade verte*
	Petit suisse *	Fromage*	Fromage*		Fromage
	Fruit de saison	Compote pomme-banane	Yaourt aux fruits mixés		Fruit de saison
Semaine du 06 au 10 avril	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
			Macédoine vinaigrette	Salade de crudités	Salade d'asperges
	Férié		Filet de colin sauce ciboulette	Lasagnes aux légumes	Chipolatas
	Céréales gourmandes		Salade verte*		Frites
	Fromage		Fromage*		Yaourt fermier local *
	Fruit de saison		Crème dessert à la vanille		Fruit de saison

La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France
 Produit issu de l'agriculture biologique
 Viandes françaises

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

Fournisseurs locaux :

GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc
SDA (Ancenis) : Poulet label rouge, volailles GAEC Eleveurs Cueilleurs (Liré) : Légumes bio,
GAEC Les Prés d'Orée (St Sauveur de Landemont) : Yaourt et fromage blanc bio fermier
Le Jardin des Hespérides (Bouzillé) : pommes bio

* Aide UE à destination des écoles



Magie du chocolat

Jeudi 02 avril 2026

Oeuf mayonnaise

Sauté de dinde 

Carottes



Fromage



Gâteau au chocolat



Menus du restaurant scolaire de Champtoceaux

Du 20 au 24 avril 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
<i>Semaine du 20 au 24 avril</i> <i>Centre de loisirs</i>	Tomates à l'échalote Steak haché Frites Fromage* Fruit de saison	Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise) Filet de lieu sauce ciboulette Céréales gourmandes Fromage Salade de fruits frais	Concombre vinaigrette Cordon bleu Haricots verts Fromage Semoule au lait	Salade de riz Gratin de légumes Salade verte Fromage Entremets	Betteraves * Escalope de volaille au cidre Courgettes sautées Fromage* Moelleux au chocolat

Produit issu de l'agriculture biologique

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 Internautes - 37210 Rochechalon



Viandes françaises

Fournisseurs locaux :

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

SDA (Ancenis) : Poulet label rouge, volailles

GAEC Eleveurs Cueilleurs (Liré) : Légumes bio, GAEC Les Prés d'Orée (St Sauveur de Landemont) : Yaourt et fromage blanc bio fermier

Le Jardin des Hespérides (Bouzillé) : pommes bio

* Aide UE à destination des écoles