



Menus du restaurant scolaire de Liré

Du 05 au 23 janvier 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
<i>Semaine du 05 au 09 janvier</i>	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
<i>Semaine du 12 au 16 janvier</i>	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
<i>Semaine du 19 au 23 janvier</i>	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



Label rouge



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

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



Menus du restaurant scolaire de Liré

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



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 Liré

Du 23 au 27 février 2026



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 23 au 27 février Centre de loisirs</i>	Rillettes de thon Filet de poulet au romarin Frites Fromage Orange	Salade folle à la mimolette Tarte au fromage de chèvre et épinards Carottes Vichy Petit suisse Gâteau au yaourt	Salade de chou Escalope de porc Lentilles Fromage Fromage blanc local au miel	Salade de blé Dos de lieu au pistou Gratin de chou-fleur Fromage Salade de fruits frais	Potage de légumes Pâtes à la bolognaise Salade verte Fromage 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 Liré

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 Frites Yaourt fermier local * 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) 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 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 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 Fromage* AB Fruit de saison* AB	Rillettes de poisson Steak haché Carottes persillées AB Fromage* AB Fruit de saison	Œuf dur mayonnaise Sauté de dinde au curry Riz AB Fromage * AB Yaourt aux fruits local	Concombre à la crème Emincé de porc basquaise AB Haricots verts AB Fromage Crème dessert
	Produit issu de l'agriculture biologique AB	Label rouge	I.G.P	Fournisseurs locaux :	
	La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France			GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc	
	Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis			SDA (Ancenis) : Poulet label rouge, volailles	
	Viandes françaises			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	



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





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 Liré

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 Magie du chocolat	
	Poisson pané	Hachis Parmentier	Escalope de volaille	Tarte aux fromages	
	Semoule	Salade verte	Haricots beurre	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
	Férié	Macédoine vinaigrette	Salade de crudités	Carottes râpées vinaigrette	Salade d'asperges
		Filet de colin sauce ciboulette	Lasagnes aux légumes	Sauté de porc à la paysanne	Chipolatas
		Céréales gourmandes	Salade verte*	Brocolis	Frites
		Fromage	Fromage*	Fromage	Yaourt fermier local *
		Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	Gâteau au yaourt	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 Liré

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



Menus du restaurant scolaire de Liré

Du 27 avril au 1^{er} mai 2026



*Semaine
du 27
avril
au 1^{er}
mai*

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de blé	Salade de lentilles	Salade de haricots verts	Salade de crudités	
	Cordon bleu	Raviolis aux légumes	Filet de poisson beurre blanc	Porc colombo	
	Petits pois	Salade verte*	Boulgour	Pommes de terre vapeur	Férié
	Fromage	Fromage	Fromage*	Fromage*	
	Yaourt aux fruits mixés	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits	

Salade antiboîte : tomates, thon, œuf dur, vinaigrette
 La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, 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

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