





































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



Produit issu de l'agriculture biologique

### 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



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
























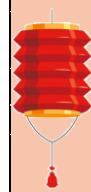


RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon



Label rouge



Viandes françaises

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



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

\*\*\*

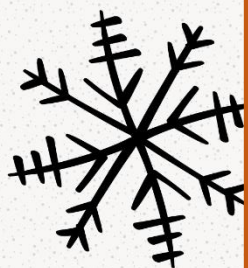
Tartiflette  
Salade verte

\*\*\*

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*

Semaine du 16 au 20 février  Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Potage de légumes 	Céleri au curry	Salade de crudités	Salade de boulgour aux petits pois 	Salade de chou
	Escalope de volaille	Saucisse	Raviolis aux légumes 	Filet de poisson au citron	Hachis Parmentier 
	Riz 	Haricots verts 	Carottes braisées 	Purée d'épinards	Salade verte
	Fromage* 	Fromage	Fromage	Yaourt local * 	Fromage* 
	Fruit de saison	Tarte au chocolat	Liégeois	Fruit de saison	Compote de fruits



Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture biologique

Choix des maternelles soulignés



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

RESTAIVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautas - 37210 Rochecorbon



Bleu blanc cœur

### 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

	Lundi	Mardi– Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 mars	<b>Salade composée</b> <b>Fricassée de poisson aux épices</b> <b>Boulgour</b>  <b>Fromage*</b>  <b>Fruit de saison</b> 	<b>Macédoine de légumes</b> <b>Poulet rôti au jus</b>  <b>Frites</b> <b>Yaourt fermier local *</b>  <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade Lapérouse</b> (tomates, jambon, haricots verts) <b>Paupiette de grand mère aux champignons frais</b> <b>Pâtes</b>  <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Potage Dubarry (chou-fleur)</b>  <b>Œufs durs béchamel</b> <b>Epinards</b> <b>Fromage</b> <b>Gâteau au citron</b>	<b>Salade de pâtes à l'italienne</b>  <b>Bœuf au paprika local</b>  <b>Haricots beurre persillés</b>  <b>Fromage*</b>  <b>Fromage blanc au coulis</b>
Semaine du 09 au 13 mars	<b>Salade de crudités</b> <b>Chipolatas</b> <b>Frites</b> <b>Petit suisse*</b>  <b>Compote de fruits</b>	<b>Salade mêlée, croûtons et emmental</b> <b>Semoule</b>  <b>Légumes couscous et pois chiches aux épices</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison*</b> 	<b>Saucisson à l'ail</b> <b>Moussaka au bœuf</b>  <b>Salade verte*</b>  <b>Fromage</b> <b>Glace</b>	<b>Repas à thème Carnaval gourmand</b> 	<b>Salade de pâtes</b>  <b>Filet de poisson au basilic</b> <b>Mousseline de légumes</b> <b>Fromage</b> <b>Banane sauce chocolat</b>
Semaine du 16 au 20 mars	<b>Endives à l'emmental*</b>  <b>Jambon grill sauce charcutière</b> <b>Blé</b> <b>Petit suisse</b> <b>Fruit de saison*</b> 	<b>Pâté de campagne</b> <b>Colombo de dinde</b>  <b>Carottes sautées</b> <b>Fromage*</b>  <b>Salade de fruits</b> 	<b>Crudités vinaigrette</b> <b>Paëlla</b> <b>Fromage*</b>  <b>Yaourt aux fruits mixés</b>	<b>Salade de pépinettes aux petits pois</b> <b>Filet de poisson au citron</b> <b>Epinards</b>  <b>Fromage</b> <b>Duo de fruits frais</b>	<b>Salade de crudités</b> <b>Duo de lentilles et carottes aux champignons</b>  <b>Boulgour</b>  <b>Fromage*</b>  <b>Pot de crème spéculoos</b>
Semaine du 23 au 27 mars	<b>Salade de céleri*</b>  <b>Escalope de porc</b>  <b>Duo poireaux-pommes de terre</b> <b>Fromage</b> <b>Yaourt local fermier *</b> 	<b>Chou blanc vinaigrette</b> <b>Quiche brocolis et féta</b> <b>Salade verte</b> <b>Fromage*</b>  <b>Fruit de saison*</b> 	<b>Rillettes de poisson</b> <b>Steak haché</b>  <b>Carottes persillées</b>  <b>Fromage*</b>  <b>Fruit de saison</b>	<b>Œuf dur mayonnaise</b> <b>Sauté de dinde au curry</b>  <b>Riz</b>  <b>Fromage *</b>  <b>Yaourt aux fruits local</b>	<b>Concombre à la crème</b> <b>Emincé de porc basquaise</b>  <b>Haricots verts</b>  <b>Fromage</b> <b>Crème dessert</b> 

 Produit issu de l'agriculture biologique  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

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

 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

Ouf mayonnaise

\*\*\*

Sauté de dinde



Carottes



\*\*\*

Fromage



\*\*\*












Gâteau au chocolat



## Menus du restaurant scolaire de La Varenne

Du 13 au 17 avril 2026



Semaine du 13 au 17 avril  Centre de loisirs	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Salade de crudités</b>  <b>Steak haché</b>    <b>Frites</b>  <b>Fromage</b>   <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade de riz</b>   <b>Omelette sauce tomate</b>  <b>Haricots verts</b>  <b>Fromage</b>  <b>Compote de fruits</b>	<b>Concombre vinaigrette</b>   <b>Emincé de dinde à l'indienne</b>   <b>Carottes sautées</b>   <b>Fromage</b>  <b>Tarte aux pommes</b>	<b>Friand au fromage</b>  <b>Filet de lieu meunière</b>  <b>Brocolis</b>   <b>Petit suisse</b>   <b>Entremets au caramel</b>	<b>Chou rouge vinaigrette</b>  <b>Pâtes à la carbonara</b>   <b>Salade verte</b>  <b>Fromage</b>   <b>Banane au chocolat</b>



Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture biologique



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

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









### 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

Semaine du 27 avril au 1 <sup>er</sup> mai	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de blé	Salade de lentilles 	Salade de haricots verts 	Salade de crudités	Férié
	Cordon bleu	Raviolis aux légumes	Filet de poisson beurre blanc	Porc colombo 	
	Petits pois	Salade verte* 	Boulgour 	Pommes de terre vapeur	
	Fromage	Fromage 	Fromage* 	Fromage* 	
	Yaourt aux fruits mixés	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits	

 Salade antiboise : tomates, thon, œuf dur, vinaigrette  
Produit issu de l'agriculture biologique



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