



## Menus du restaurant scolaire de La Varenne

Du 05 au 23 janvier 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
<i>Semaine du 05 au 09 janvier</i>	<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>
<i>Semaine du 12 au 16 janvier</i>	<b>Lundi</b>  <b>Salade verte* et maïs</b>  <b>Bœuf bourguignon</b>  <b>Semoule</b>  <b>Fromage</b> <b>Ananas</b>	<b>Mardi – Repas végétarien</b>  <b>Chou rouge aux pommes</b>  <b>Dahl de lentilles</b>  <b>Carottes</b>  <b>Fromage*</b>  <b>Gâteau au yaourt</b>	<b>Mercredi</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>Jeudi</b>  <b>Carottes râpées vinaigrette</b>  <b>Pilons de poulet grillés</b>  <b>Pâtes</b>  <b>Fromage</b>  <b>Crème au chocolat</b>	<b>Vendredi</b>  <b>Velouté Dubarry (chou-fleur)</b>  <b>Filet de lieu sauce dieppoise</b>  <b>Riz</b>  <b>Fromage</b>  <b>Compote multifruits</b>
<i>Semaine du 19 au 23 janvier</i>	<b>Lundi</b>  <b>Pâté de foie</b>  <b>Blanquette de volaille</b>  <b>Céréales gourmandes</b>  <b>Fromage</b>  <b>Fruit de saison</b>	<b>Mardi</b>  <b>Salade de pâtes</b>  <b>Filet de merlu Dugléry</b>  <b>Duo de légumes</b>  <b>Fromage*</b>  <b>Fromage blanc au coulis de fruits rouges</b>	<b>Mercredi</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>Jeudi – Repas végétarien</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>Vendredi</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

Label rouge

Viandes françaises

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



# Menus du restaurant scolaire de La Varenne

Du 26 janvier au 13 février 2026



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

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 :

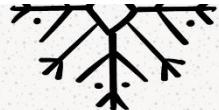
GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc

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

\*\*\*

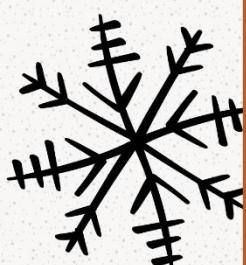
Tartiflette  
Salade verte

\*\*\*

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 La Varenne

Du 16 au 20 février 2026



Semaine  
du 16  
au 20  
février

Centre  
de loisirs

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

	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

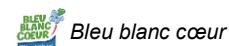
Produit issu de l'agriculture biologique

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

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





# Menus du restaurant scolaire de La Varenne

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 La Varenne

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
	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 La Varenne

Du 13 au 17 avril 2026



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 13 au 17 avril</b>  <b>Centre de loisirs</b>	<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</b> à l'indienne  <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 Rochebrune

### 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



## Menus du restaurant scolaire de La Varenne

Du 27 avril au 1<sup>er</sup> mai 2026



*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	
	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  
 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