

Menus du restaurant scolaire de Saint Sauveur de Landemont

Du 05 au 23 janvier 2026

Semaine du 05 au 09 janvier	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
				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	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Carottes râpées vinaigrette Pilons de poulet grillés Pâtes Fromage Crème au chocolat	Velouté Dubarry (chou-fleur) Filet de lieu sauce dieppoise Riz Fromage Compote multifruits
Semaine du 19 au 23 janvier	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
				Salade de lentilles Lasagnes aux légumes Salade verte * Yaourt local * Fruit de saison	Céleri râpé* Tajine de poulet Carottes sautées Fromage Gâteau au chocolat



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 Saint Sauveur de Landemont

Du 26 janvier au 13 février 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 26 au 30 janvier				Repas à thème Saveurs des montagnes 	Carottes* à la coriandre Sauté de porc au curry Légumes couscous Fromage Croustade aux pommes
Semaine du 02 au 06 février	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi- Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 09 au 13 février	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi



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

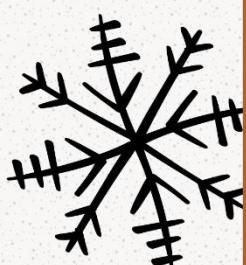
Jeudi 29 janvier 2026

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 Saint Sauveur de Landemont

Du 02 au 27 mars 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 mars				Potage Dubarry (chou-fleur) Œufs durs béchamel Epinards Fromage Gâteau au citron	Salade de pâtes à l'italienne Bœuf au paprika local Haricots beurre persillés Fromage* Fromage blanc au coulis
Semaine du 09 au 13 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Repas à thème Carnaval gourmand 	Salade de pâtes Filet de poisson au basilic Mousseline de légumes Fromage Banane sauce chocolat
Semaine du 16 au 20 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
				Salade de pépinettes aux petits pois Filet de poisson au citron Epinards Fromage Duo de fruits frais	Salade de crudités Duo de lentilles et carottes aux champignons Boulgour Fromage* Pot de crème spéculoos
Semaine du 23 au 27 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Œuf dur mayonnaise Sauté de dinde au curry Riz Fromage* Yaourt aux fruits local	Concombre à la crème Emincé de porc basquaise Haricots verts Fromage Crème dessert



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

Menus du restaurant scolaire de Saint Sauveur de Landemont Du 30 mars au 10 avril 2026



Semaine du 30 mars au 03 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
				Repas à thème Magie du chocolat 	Salade de pâtes aux légumes Tarte aux fromages Salade verte* Fromage Fruit de saison
Semaine du 06 au 10 avril	Lundi Férié	Mardi	Mercredi	Jeudi Carottes râpées vinaigrette Sauté de porc à la paysanne Brocolis Fromage Gâteau au yaourt	Vendredi Salade d'asperges Chipolatas Frites Yaourt fermier local * Fruit de saison

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



Magie du chocolat

Jeudi 02 avril 2026

Oeuf mayonnaise

Sauté de dinde 

Carottes



Fromage



Gâteau au chocolat

Menus du restaurant scolaire de Saint Sauveur de Landemont

Du 27 avril au 1^{er} mai 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 27 avril au 1 ^{er} mai				Salade de crudités Porc colombo Pommes de terre vapeur Fromage* Compote de fruits	Férié

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