



# RESTAURATION SCOLAIRE

ST-LAURENT-DES-AUTELS  
Tél : 02 52 59 59 40 / 06 44 36 18 29

## SEMAINE DU 19/01/2026 AU 23/01/2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Mache oeuf mimosa  Gratin de choux fleurs  Pomme de terre  Fruit de saison	 Crepe au fromage  Poisson pané  Carottes vichy  Creme anglaise  Biscuit	 Velouté de légumes  Filet de poulet  Salsifis  Galette maison	 Choux blanc/dés d'emmental  Normandin de veau  Frites  Compote	 Taboulé  Boulettes de boeuf  Petits pois, Salade  Fromage  Fruit de saison

## SEMAINE DU 26/01/2026 AU 30/01/2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Duo de carottes / céleri  Sauté de dinde  Poelée de légumes  Fromage  Creme au chocolat	 Velouté de légumes  Tartiflette  Salade  Liègeois vanille	 Friand au comté  Jambon fumé  Haricots verts  Pomme cuite	 Mousse de foie  Filet de poisson sauce  citron/brocolis  Fromage  Gateau d'anniversaire	 Velouté de tomates  Quiche aux 3 légumes  Salade  Yaourt nature sucré

Sous réserve de modifications liées au fournisseur

### Fournisseurs locaux :

GAEC Chevry Champtoceaux : Fromage de chèvre

GAEC des Prés d'Orée Saint-Sauveur-de-Landemont :

fromages, yaourts.

Ferme des Coteaux de la Divatte - Divatte-sur-Loire : Produits laitiers.

Quoi de neuf poulette La Remaudière : Oeufs

Le jardin des Hespérides: Pomme bio

Boulangerie Lafuye Saint-Laurent-des-Autels : Pain

### Repas équilibrés élaborés dans le respect de la loi EGALIM

Viandes françaises / Objectif : au moins 50% de produits durables dont 20% de produits bio, 1 repas végétarien par semaine

Les anniversaires seront fêtés le  
dernier jeudi du mois

L'équipe du restaurant scolaire vous souhaite une bonne  
année 2026

Bien accueillir, bien nourrir, bien éduquer

