

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 04 au 08 mai</i>	Salade de pâtes Œufs durs béchamel Epinards Fromage Fruit de saison	Salade espagnole* (tomates, jambon, poivron) Poulet grillé Pommes de terre boulangères Fromage Fruit de saison *	Carottes râpées vinaigrette Chipolatas Pâtes Yaourt Compote de fruits	Pâté de foie cornichon Filet de lieu provençal Brocolis Fromage Gâteau au chocolat	Férié
<i>Semaine du 11 au 15 mai</i>	Concombre à la crème de basilic Jambon sauce charcutière Purée de brocolis Fromage * Compote de pommes	Repas à thème Journée de l'Europe Escale en Espagne	Mercredi – Repas végétarien Betteraves * Lentilles cuisinées à la tomates Riz pilaf Yaourt fermier * Fruit de saison	Jeudi Férié	Vendredi Fermé
<i>Semaine du 18 au 22 mai</i>	Lundi – Repas végétarien Salade de crudités Tajine de légumes et pois chiches Semoule Petit suisse * Fruit de saison	Mardi Radis beurre Sauté de volaille Courgettes à la provençale Fromage Salade de fruits	Mercredi Carottes râpées * Croque-monsieur maison Salade verte Fromage * Glace	Jeudi Rillettes de poisson Tomates farcies Riz Fromage Fraises au sucre	Vendredi Salade coleslaw (carottes et chou râpés, mayonnaise) Filet de poisson Pommes de terre sautées Fromage Tarte aux fruits
<i>Semaine du 25 au 29 mai</i>	Lundi Férié	Mardi – Repas végétarien Salade de tomates mimosa Lasagnes aux légumes Salade verte Fromage * Compote pomme-fraise	Mercredi Carottes râpées * Escalope de volaille à l'orange Duo de légumes Fromage Riz au lait à la vanille	Jeudi Céleri rémoulade* Sauté de bœuf Stroganoff Haricots beurre Fromage Moelleux au citron	Vendredi Salade de tomates* Brandade de poisson Salade verte * Fromage Fromage blanc

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

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



Label rouge



Viandes françaises



Journée de l'Europe : Escale en Espagne

Mardi 12 mai 2026

Salade espagnole

Tomates, poivrons...

Poisson sauce paella

Riz à l'espagnole

Fromage

Churros

fourrés au chocolat

Restauval

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 au 05 juin	Carottes râpées * Tortilla aux pommes de terre Salade verte Fromage* Compote pomme-ramboise	Sardines beurre Poulet rôti aux herbes Légumes du jour Fromage* Fruit de saison*	Betteraves * Filet de colin meunière Haricots verts Fromage Flan pâtissier	Salade de crudités Escalope de porc aux herbes de Provence Pâtes Fromage* Glace	Salade de riz Bœuf à la lyonnaise Gratin de légumes Fromage blanc fermier* Fruit de saison
Semaine du 08 au 12 juin	Lundi Concombre à la crème Jambon grill Ratatouille Fromage* Fruit de saison*	Mardi Melon Parmentier de poisson Salade verte* Fromage Moelleux au citron	Mercredi – Repas végétarien Carottes râpées * Chili sin carne Riz Fromage Fruit de saison	Jeudi Repas à thème Coupe du monde Cap sur L'Amérique du Nord	Vendredi Semoule au thon et tomates Sauté de porc au curcuma Petits pois Fromage* Fromage blanc Coulis de fruits
Semaine du 15 au 19 juin	Lundi Salade de pâtes Poulet Carottes braisées Petit suisse Fruit de saison*	Mardi Salade de riz Rôti de porc Ratatouille Fromage* Fruit de saison	Mercredi Salade de tomates* Escalope de volaille Frites Fromage Compote de fruit	Jeudi – Repas végétarien Pastèque Parmentier de lentilles et patate douce Salade verte Fromage* Glace	Vendredi Salade de haricots verts Poisson aux moules Duo de légumes Fromage Tarte aux fruits
Semaine du 22 au 26 juin	Lundi Charcuterie Filet de lieu Riz Fromage* Fruit de saison	Mardi Rillettes de poisson Lasagnes à la bolognaise Salade verte* Yaourt fermier Fruit de saison	Mercredi Salade verte au thon et olives Haché de veau au paprika Petits pois Fromage* Petits suisses aromatisés	Jeudi Taboulé Escalope de poulet Brocolis Fromage* Ananas au caramel	Vendredi – Repas végétarien Carottes râpées* Lentilles à la tomate Courgettes Fromage Moelleux au citron

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



Coupe du monde Cap sur l'Amérique du Nord

Jeudi 11 juin 2026

Salade mexicaine

Mais, haricots rouges, tomates...










Pullpork (USA)

Mac & cheese (USA)

Fromage

Gâteau aux cranberries (Canada)

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
Semaine du 29 juin au 03 juillet	Taboulé	Concombre à la crème	Quiche au fromage	Repas de fin d'année	Betteraves* mimosa 
	Escalope de porc à la moutarde à l'ancienne 	Filet de poisson à l'aneth 	Volaille à l'aigre douce 		Bolognaise de lentilles
	Carottes 	Tomates à la provençale	Courgettes sautées 		Pâtes 
	Fromage* 	Fromage blanc local 	Fromage* 		Fromage
	Fruit de saison	Gâteau au chocolat	Fruit de saison		Yaourt aux fruits mixés

 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 Rochecorbon



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



Fin d'année scolaire
Jeudi 02 juillet 2026

Pastèque

Cheeseburger



Frites

Fromage

Glace

Restauval



Menus du restaurant scolaire de Champtoceaux

Du 06 au 31 juillet 2026



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 06 au 10 juillet	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Rôti de porc froid </p> <p>Frites</p> <p>Fromage* </p> <p>Glace</p>	<p>Concombre au fromage blanc</p> <p>Pizza Margherita (tomates et mozzarella)</p> <p>Salade verte* </p> <p>Fromage</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Pique-nique</p>	<p>Rillettes de poisson</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison* </p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Colin sauce beurre citronnée</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage* </p> <p>Cake au citron</p>
Semaine du 13 au 17 juillet	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	<p>Salade de tomates</p> <p>Thon basquaise</p> <p>Pommes de terre vapeur </p> <p>Fromage</p> <p>Duo compote et fromage blanc</p>	<p>Férié</p>	<p>Pique-nique</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Flan de légumes</p> <p>Salade verte</p> <p>Petit suisse* </p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Melon</p> <p>Rôti de dinde </p> <p>Riz </p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p>
Semaine du 20 au 24 juillet	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	<p>Pâté de campagne</p> <p> Poulet rôti aux herbes </p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage</p> <p>Crumble aux fruits</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Escalope de volaille Milanaise</p> <p>Piperade</p> <p>Fromage* </p> <p>Nectarine</p>	<p>Pique-nique</p>	<p>Salade de concombre à la féta</p> <p>Omelette à la tomate</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison* </p>	<p>Salade de crudités</p> <p>Filet de poisson sauce citron</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison</p>
Semaine du 27 au 31 juillet	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Salade de tomates au basilic</p> <p>Steak haché à l'échalote </p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage* </p> <p>Pêche</p>	<p>Repas à thème</p> <p>Animation du chef</p> <p>Vos recettes</p> <p>Qui rassemblent</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Rougail saucisse</p> <p>Riz </p> <p>Fromage</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Pique-nique</p>	<p>Betteraves au vinaigre balsamique</p> <p>Lasagnes à la bolognaise </p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage* </p> <p>Pomme</p>



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 Rochecorbon