

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 mai				Pâté de foie cornichon Filet de lieu provençal Brocolis* Fromage Gâteau au chocolat	Férialé
Semaine du 11 au 15 mai			Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Férialé	Fermé
Semaine du 18 au 22 mai			Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Rillettes de poisson Tomates farcies Riz Fromage Fraises au sucre	Salade coleslaw <small>(carottes et chou râpés, mayonnaise)</small> Filet de poisson Pommes de terre sautées Fromage Tarte aux fruits
Semaine du 25 au 29 mai			Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Céleri rémoulade* Sauté de bœuf Stroganoff Haricots beurre Fromage Moelleux au citron	Salade de tomates* Brandade de poisson Salade verte * Fromage Fromage blanc

Produit issu de l'agriculture biologique

Fourisseurs 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 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				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	Mardi	Mercredi	Repas à thème Coupe du monde Cap sur L'Amérique du Nord	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	Mardi	Mercredi	Pastèque Parmentier de lentilles et patate douce Salade verte Fromage* Glace	Salade de haricots verts Poisson aux moules Duo de légumes Fromage Tarte aux fruits
Semaine du 22 au 26 juin	Lundi	Mardi	Mercredi	Taboulé Escalope de poulet Brocolis Fromage* Ananas au caramel	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

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



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



Menus du restaurant scolaire de Saint Sauveur de Landemont

Du 29 juin au 03 juillet 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Repas végétarien
Semaine du 29 juin au 03 juillet				Repas de fin d'année	Betteraves* mimosas  Bolognaise de lentilles Pâtes  Fromage 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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 06 au 10 juillet</i>				Rillettes de poisson Saucisse de Toulouse Petits pois Fromage blanc Fruit de saison*	Salade de tomates Colin sauce beurre citronnée Haricots verts Fromage* Cake au citron
<i>Semaine du 13 au 17 juillet</i>	Lundi	Mardi	Mercredi	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
				Salade de lentilles Flan de légumes Salade verte Petit suisse* Corbeille de fruits	Melon Rôti de dinde Riz Fromage Glace
<i>Semaine du 20 au 24 juillet</i>	Lundi	Mardi	Mercredi	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
				Salade de concombre à la féta Omelette à la tomate Pommes de terre sautées Fromage Fruit de saison*	Salade de crudités Filet de poisson sauce citron Purée de pommes de terre Petit suisse Fruit de saison
<i>Semaine du 27 au 31 juillet</i>	Lundi	Mardi	Mercredi	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
				Repas à thème Anti-gaspi	Betteraves au vinaigre balsamique Lasagnes à la bolognaise Salade verte Fromage* Pomme

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 Internautes - 37210 Rochecorbon



Label rouge



Viandes françaises