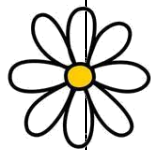


Semaine du 31 août au 04 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Fermé 	Tomates à l'échalote Poulet à l'estragon  Petits pois Fromage Gâteau au chocolat	Salade de riz Paupiette de dinde Gratin de légumes Fromage *  Fruit de saison*	Concombre mimosa Gratin de pâtes  au fromage Salade verte Fromage blanc* Fruit de saison* 	Quiche lorraine Filet de colin au basilic Ratatouille Emmental Fruit de saison*
Semaine du 07 au 11 septembre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Melon Omelette  aux pommes de terre sauce tomate Salade verte Fromage Crème au chocolat	Salade de crudités Poisson aux épices Riz Fromage Fruit de saison * 	Salade de lentilles Haché de veau Haricots verts Fromage Raisin	Carottes râpées vinaigrette Escalope de porc Mogettes Fromage *  Tarte aux fruits	Pastèque Poulet aux herbes  Courgettes sautées Fromage *  Compote de pomme-banane



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge

*Aide UE à destination des écoles

Fournisseurs locaux : SDA Gastronome (Ancenis) : volaille ; GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc, yaourt fermier

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis.

Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restauval.

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 14 au 18 septembre	Taboulé Œufs durs Epinards Fromage *  Yaourt aux fruits local 	Concombre *  Escalope de dinde à la normande Frites Fromage Fruit de saison*	Œuf mimosa Lasagnes à la bolognaise Salade verte *  Fromage Salade de fruits frais	Terrine de poisson Bœuf bourguignon  Haricots beurre Yaourt local nature *  Gâteau au citron	Salade de blé Pot au feu de la mer Carottes sautées  Petit suisse Fruit de saison*
	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 20 au 25 septembre	Salade d'endives et œuf Raviolis aux légumes Salade verte *  Fromage Compote de pommes	Duo de tomates et maïs Hachis Parmentier  Salade verte Fromage blanc nature *  Banane	Céleri rémoulade Galette bretonne Salade verte Fromage *  Ananas au sirop	Repas à thème Rentrée vitaminée	Rillettes Emincé de porc à l'ananas  Poêlée automnale Fromage *  Yaourt fermier local * 



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge

*Aide UE à destination des écoles

Fournisseurs locaux : SDA Gastronome (Ancenis) : volaille ; GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc, yaourt fermier

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis.

Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restauval.

Semaine du 28 septembre au 02 octobre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Tomates vinaigrette Tortilla aux pommes de terre Salade verte *  Fromage *  Compote pomme-banane	Feuilleté au fromage Escalope de porc au jus Carottes vapeur  Yaourt fermier local nature *  Fruit de saison * 	Salade de crudités *  Boulettes d'agneau en tajine Frites Fromage * Salade de fruits frais	Salade de riz Poulet rôti  Chou-fleur  Fromage * Fruit de saison 	Radis noir à la bulgare Filet de poisson au persil Purée de potiron et pomme de terre Fromage *  Mousse au chocolat
Semaine du 05 au 09 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Betteraves*  Jambon grillé Pommes de terre sautées Fromage * Yaourt local nature * 	Salade italienne* Sauté de porc Carottes Vichy  Yaourt fermier local Fruit de saison*	Rillettes de poisson Escalope de volaille Semoule Fromage *  Compote de fruits	Toast chèvre chaud Filet de poisson sauce aux herbes Purée de céleri  Fromage* Moelleux au chocolat	Velouté de légumes Quiche au fromage Salade verte Fromage* Fruit de saison * 
Semaine du goût : les couleurs dans l'assiette					
Semaine du 12 au 16 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Soupe de butternut aux épices Emincé de bœuf  Purée de légumes verts Fromage *  Fruit de saison* 	Haricots verts vinaigrette Sauté de volaille Salsifis Fromage*  Riz au lait 	Rillettes Filet de poisson sauce fromage blanc citronné Pomme de terre vapeur  Fromage*  Mousse au chocolat	Betteraves vinaigrette Dahl lentilles coco curry  Riz*  Fromage*  Ananas au sirop	Salade d'endives, fromage et croutons Sauté de porc à la tomate et au paprika Semoule  Fromage* Fromage blanc au coulis de fruits rouges 



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge

*Aide UE à destination des écoles

Fournisseurs locaux : SDA Gastronome (Ancenis) : volaille ; GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc, yaourt fermier

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis.

Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restaival.

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

Menus du restaurant scolaire de Champtoceaux

Du 19 au 23 octobre 2026 – Centre de loisirs

Semaine du 19 au 23 octobre	Centre de loisirs	Lundi	Mardi - Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Carottes râpées	Salade coleslaw	Taboulé	Crêpe au champignon	Velouté de courges
		Parmentier de poisson et brocolis	Chili sin carne	Rôti de dinde chasseur	Sauté de porc au miel et citron	Sauté de bœuf à la tomate
		Salade verte	Riz	Haricots verts	Lentilles carottes	Pâtes
		Petit suisse	Fromage*	Yaourt fermier*	Fromage blanc et coulis de fruits	Fromage
		Fruit de saison*	Crème dessert	Compote de fruits		Fruit de saison*



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge

*Aide UE à destination des écoles

Fournisseurs locaux : SDA Gastronome (Ancenis) : volaille ; GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc, yaourt fermier

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis.

Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restauval.

Menus du restaurant scolaire de Champtoceaux

Du 26 au 30 octobre 2026 – Centre de loisirs

Semaine du 26 au 30 octobre	Centre de loisirs	Lundi	Mardi - Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi Halloween
		Salade de riz niçoise	Potage de légumes	Salade de crudités	Salade de chou blanc et lardons	Velouté de butternut
		Steak haché	Gratin de pâtes au fromage	Poulet rôti aux herbes	Filet de poisson sauce citron	Chipolatas
		Carottes soubises	Salade verte	Poêlée de légumes	Haricots verts	Frites
		Fromage	Fromage *	Fromage	Yaourt fermier local	Fromage
		Compote de fruits	Fruit de saison	Fromage blanc*	Moelleux au citron	Crème au chocolat



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge

*Aide UE à destination des écoles

Fournisseurs locaux : SDA Gastronome (Ancenis) : volaille ; GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc, yaourt fermier

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.
Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis.
Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restauval.

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 novembre	Pâté de campagne Tajine de volaille Semoule et légumes Fromage *  Pomme locale * 	Salade de maïs Œufs durs Epinards Fromage Riz au lait à la vanille	Salade de pâtes Escalope de porc à la moutarde Légumes verts Fromage Fruit de saison	Céleri *  Colin à l'armoricaine Gratin de potiron Fromage *  Pâtisserie	Salade verte *  à l'emmental Chipolatas Pommes de terre sautées Petit suisse au fruit*  Compote de fruits
Semaine du 09 au 13 novembre	Betteraves vinaigrette Parmentier aux lentilles Salade verte *  Fromage *  Compote de fruits	Crêpe au fromage Escalope de dinde aux herbes Haricots verts sautés  Fromage Fruit de saison	Férié	Repas à thème Réduisons nos déchets	Salade strasbourgeoise pâtes, emmental râpé et cervelas Estouffade de porc au paprika Carottes braisées Yaourt fermier local nature *  Fruit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge

*Aide UE à destination des écoles

Fournisseurs locaux : SDA Gastronome (Ancenis) : volaille ; GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc, yaourt fermier

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis.

Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restauval.

RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautas - 37210 Rochecorbon

Semaine du 16 au 20 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Pizza au fromage Cuisse de poulet au thym  Haricots verts  Fromage *  Fruit de saison	Potage de légumes  Emincé de dinde à la forestière Haricots beurre Petit suisse Moelleux aux pommes 	Salade de riz Paupiette de veau aux champignons Gratin de légumes Fromage Crème dessert	Chou blanc *  Tartiflette Salade verte *  Fromage *  Compote de pommes 	Carottes râpées *  Hachis de lentilles et patate douce Salade verte Fromage Fruit de saison 
Semaine du 23 au 27 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Céleri *  Paupiette de dinde Coquillettes  Fromage Crème dessert 	Pâté Escalope de porc au curry  Carottes Yaourt fermier local nature *  Fruit de saison	Salade de crudités Steak haché Purée de pommes de terre  Fromage Fruit de saison 	Salade d'endives aux noix Œufs durs Epinards béchamel Fromage *  Quatre-quarts	Salade de crudités Filet de poisson au citron Céréales gourmandes  Fromage Banane sauce chocolat
Semaine du 30 novembre au 04 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Salade de riz Filet de merlu sauce à l'oseille Duo de légumes  Petit suisse *  Compote de fruits	Chou-fleur mimosa Emincé de dinde à l'indienne  Frites Fromage Fruit de saison *  	Rillettes de poisson Boulettes de bœuf à la mexicaine Gratin de brocolis Fromage *  Riz au lait au chocolat	Salade de mâche au chèvre Sauté de porc charcutière Haricots verts  Fromage Gâteau au yaourt	Betteraves vinaigrette Coquillettes  aux lentilles à la sauce tomate  Fromage Fruit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge

*Aide UE à destination des écoles

Fournisseurs locaux : SDA Gastronome (Ancenis) : volaille ; GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc, yaourt fermier

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis.

Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restauval.

RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon

Semaine du 07 au 11 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Salade de pâtes au surimi	Crudités variées	Feuilleté au fromage	Carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes
	Escalope de porc charcutière 	Brandade de poisson	Haché de veau	Escalope de volaille	Chili sin carne (haricots rouges, poivrons, maïs et tomates)
	Gratin de légumes	Salade verte * 	Poêlée de légumes	Petits pois	Riz 
	Fromage * 	Fromage	Petit suisse au fruit * 	Fromage	Fromage
	Fruit de saison	Compote de fruits au choix	Poire au chocolat	Moelleux aux fruits	Yaourt au fruit local * 



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge

*Aide UE à destination des écoles

Fournisseurs locaux : SDA Gastronome (Ancenis) : volaille ; GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc, yaourt fermier

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis.

Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restauval.

Menus du restaurant scolaire de Champtoceaux Du 14 au 18 décembre 2026

Semaine du 14 au 18 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Salade de pâtes 	Potage de légumes	Carottes râpées * 	Repas de Noël	Salade de crudités
	Steak haché	Filet de poisson sauce tomate	Quiche au fromage	Lumières & Gourmandises	Jambon grillé
	Brocolis	Boulgour	Salade verte		Haricots beurre
	Fromage	Fromage	Yaourt fermier local nature * 		Petit suisse
	Fruit de saison* 	Fruit de saison*	Compote de fruits		Fruit de saison* 



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge

*Aide UE à destination des écoles

Fournisseurs locaux : SDA Gastronome (Ancenis) : volaille ; GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc, yaourt fermier

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis.

Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restauval.

Lumières & Gourmandises

Jeudi 17 décembre 2026

Mousson de canard

Sauté de dinde
Pommes noisette

Fromage

Bûche maison

