

Semaine du 03 au 07 août	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé
Semaine du 10 au 14 août	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé
Semaine du 17 au 21 août	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Pain BIO
	Salade de tomates et maïs Steak haché au paprika Riz  Fromage Fruits de saison	Saucisson à l'ail Merlu sauce aurore Epinards  Fromage Tarte aux pommes	Concombre *  Tajine végétarien Semoule Fromage* Fruits de saison*	Rillettes de poisson Boulettes de bœuf Courgettes sautées Fromage Semoule au lait * 	Radis Chipolatas Lentilles Fromage Crème à la vanille (au lait BIO)* 
Semaine du 24 au 28 août	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de tomates et œuf dur Hachis Parmentier Salade verte Fromage blanc*  Compote de pommes	Repas à thème Animation du chef Vos recettes Qui rassemblent	Taboulé Dos de poisson sauce tomate Duo de légumes Fromage Yaourt* 	Salade de crudités Lasagnes aux légumes Fromage Fruits de saison* 	Quiche lorraine Emincé de volaille Ratatouille Fromage Crème dessert 

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



Produit issu de l'agriculture biologique

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.