



Menus du restaurant scolaire de Bouzillé

Du 06 au 31 juillet 2026



Semaine du 06 au 10 juillet	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Céleri rémoulade Rôti de porc froid Taboulé Fromage* Glaces	Concombre au fromage blanc Pizza Margherita Froide (tomates et mozzarella) Salade verte* Fromage Corbeille de fruits	Salade de riz mexicaine Petit suisse Compote de fruits	Pastèque Sandwich thon crudité mayo Chips Pain / Fromage Pomme	Rillettes de colin citronné Salade de légumes verts Fromage* Cake au citron
Semaine du 13 au 17 juillet	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Betteraves vinaigrette Thon basquaise Pomme de terre vapeur Fromage Compote de fruits	 Férié	Radis Chipolatas Lentilles Fromage Crème à la vanille (lait)	Salade de lentilles Flan de légumes Salade verte Petit suisse* Corbeille de fruits	Melon Sandwich jambon/beurre Chips Pain / Fromage Banane
Semaine du 20 au 24 juillet	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Pâté de campagne Poulet rôti aux herbes Semoule et légumes d'été Fromage Crumble aux fruits	Salade de pâtes Escalope de volaille Milanaise Piperade Fromage* Fruit de saison	Rillettes de poisson Boulettes de bœuf Petits pois carottes Fromage Semoule au lait*	Sandwich dinde crudité mayo Chips Pain / Fromage Yaourt à boire Clémentine	Salade de crudités Filet de poisson sauce au citron Purée Petit suisse Fruit de saison
Semaine du 27 au 31 juillet	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de tomates Steak haché à l'échalotte Légumes verts Fromage* Fruit de saison	Concombre* Tajine végétarien Semoule Fromage* Fruits de saison*	Carottes râpées vinaigrette Rougail saucisse Riz Fromage Salade de fruits	Sandwich houmous crudité Pain fromage Muffin Compote de pommes en gourde	Betteraves vinaigrette Lasagnes à la bolognaise Salade verte Fromage* Fruit de saison

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.