Menus du restaurant scolaire de Bouzillé

Du 14 au 25 septembre 2026

	Lundi – **Repas végétarien**	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 14 au 18 septembre	Salade de semoule et pois chiches Pizza Margarita Salade verte Fromage * Yaourt aux fruits local et fermier *	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 et fermier 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	Salade composée Hachis Parmentier Salade verte Fromage blanc nature local et fermier * 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.

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

RENTRÉE VITAMINÉE



APRÈS L'ÉTÉ, NOTRE CORPS A BESOIN DE BONS NUTRIMENTS POUR RESTER EN FORME.

Fruits frais, légumes colorés, légumineuses et céréales sont au rendez-vous pour faire le plein de vitamines, minéraux et fibres.

Jeudi 24 septembre 2026

Salade de quinoa et légumes

***

Filet de poulet aux cinq épices
Poêlée carotte - courgette

***

Fromage

***

Salade de fruits

Orée-d'Anjou

DUPONT RESTAURATION DEPUIS 1969 Restauval

Menus du restaurant scolaire de Bouzillé

Du 28 septembre au 16 octobre 2026

Orée-d'Anjou — Restauval

	Lundi – **Repas végétarien**	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 28 septembre au 02 octobre	Salade composée 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
	Lundi	**Mardi**	**Mercredi**	**Jeudi**	**Vendredi – Repas végétarien**
Semaine du 05 au 09 octobre	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				
	Lundi	**Mardi**	**Mercredi**	**Jeudi – Repas végétarien**	**Vendredi**
Semaine du 12 au 16 octobre	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 corail 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 Restauval.

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

Menus du restaurant scolaire de Bouzillé

Du 19 au 23 octobre 2026 – Centre de loisirs

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

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

Menus du restaurant scolaire de Bouzillé

Du 26 au 30 octobre 2026 – Centre de loisirs

	Lundi	Mardi - Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi Halloween
Semaine du 26 au 30 octobre Centre de loisirs	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.

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

Menus du restaurant scolaire de Bouzillé

Du 02 au 13 novembre 2026

	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 *	Carottes râpées vinaigrette Frittata petits pois et pommes de terre Salade verte Fromage Crème dessert 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
	Vendredi – **Repas végétarien**	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
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 * Crumble de pommes

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.

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

Menus du restaurant scolaire de Bouzillé

Du 16 novembre au 04 décembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – **Repas végétarien**
Semaine du 16 au 20 novembre	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 haricots rouges et pommes de terre Salade verte Fromage Fruit de saison
	Lundi	**Mardi**	**Mercredi**	**Jeudi – Repas végétarien**	**Vendredi**
Semaine du 23 au 27 novembre	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 Lasagnes végétariennes Salade verte Fromage * Quatre-quarts	Salade de crudités Filet de poisson au citron Céréales gourmandes Fromage Banane sauce chocolat
	Lundi	**Mardi**	**Mercredi**	**Jeudi**	**Vendredi – Repas végétarien**
Semaine du 30 novembre au 04 décembre	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.

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

Menus du restaurant scolaire de Bouzillé

Du 07 au 11 décembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – **Repas végétarien**
Semaine du 07 au 11 décembre	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 aux fruits *	Fromage	Fromage
	Fruit de saison	Compote de fruits au choix	Poire au chocolat	Moelleux aux fruits	Yaourt aux fruits fermier et 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.

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

Menus du restaurant scolaire de Bouzillé

Du 14 au 18 décembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi – **Repas végétarien**	Jeudi	Vendredi
Semaine du 14 au 18 décembre	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.

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

Lumières & Gourmandises

Jeudi 17 décembre 2026

Mousson de canard

***

Sauté de dinde aux marrons
Pommes noisette

***

Fromage

***

Bûche maison

Orée-d'Anjou

DUPONT RESTAURATION DEPUIS 1969 Restauval