

Menus du restaurant scolaire Du 17 au 21 août 2026

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi – Pain BIO</i>
<i>Semaine du 17 au 21 août</i>	Salade de tomates et maïs Steak haché au paprika Riz  Fromage  Fruits de saison	Saucisson à l'ail Merlu sauce aurore Epinards  Fromage Tarteaux 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)* 

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.