

Menus du restaurant scolaire

Du 24 au 31 août 2026

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 24 au 28 août</i>	Tomate/ Oeuf dur Poelée de légumes Colin Fromage Compote de pomme	PIQUE- NIQUE pastèque/ sandwich jambon/ sandwich fromage/ chips / compote	Crudité Carotte Poisson pané Yaourt Brownies	Taboulé Lasagnes de légumes Gouda Banane	Quiche lorraine Pomme de terre noisette Boulettes de boeuf Fromage Crème dessert

	<i>Lundi</i>
<i>Lundi 31 août</i>	Concombre feta Riz pilaf rougail saucisse 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

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.