

Menus du restaurant scolaire de Ballan-Miré

Du 27 avril au 08 mai 2026

Semaine du 27 avril au 1 ^{er} mai	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves vinaigrette  Poulet rôti  Pommes de terre sautées Fromage blanc  Poire 	Concombre mimosa  Pizza Margherita (tomates, mozzarella et basilic) Salade verte  Brie Ananas	Carottes râpées vinaigrette  Sauté de porc au curcuma  Petits pois Emmental  Yaourt 	Salade espagnole (tomates, poivron, jambon) Colin sauce citron Haricots verts  Fromage fondu Marbré	Férié
Semaine du 04 au 08 mai	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Concombre vinaigrette  Saucisse  Lentilles  Tomme blanche Pomme 	Salade de crudités  Quiche lorraine Salade verte Fromage Liégeois	Macédoine mayonnaise Nuggets de blé Frites Fromage blanc  Fruit de saison 	Taboulé Sauté de dinde  Poêlée de légumes  Fromage Crème dessert	 Férié

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France



Viandes françaises

Menus du restaurant scolaire de Ballan-Miré

Du 11 au 22 mai 2026

Semaine du 11 au 15 mai	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves vinaigrette  Gratin de pâtes à la tomate Emmental  Pomme	Pâté de campagne Rôti de dinde aux épices  Petits pois Yaourt  Fruit 	Concombre vinaigrette  Sauté de poulet au curry  Carottes au persil Fromage Flan pâtissier 	Férié	Fermé
Semaine du 18 au 22 mai	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Melon Emincé de poulet à la crème  Semoule  Rondelé Compote de fruits 	Céleri rémoulade  Gratiné de lieu à la provençale Pâtes  Yaourt Fruit de saison	Tomates vinaigrette Dahl de lentilles Carottes  Camembert  Banane 	Houmous de pois chiches  Escalope de dinde poêlée  Courgettes sautées  Brie Liégeois	Repas à thème Journée de l'Europe Escale en Espagne 

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France



Viandes françaises



Journée de l'Europe : Escale en Espagne

Vendredi 22 mai 2026

Gaspacho

(tomates , concombre, poivrons et oignons)

Paëlla

Fromage

Cuajada au yaourt (flan)



Quinzaine du développement durable

Thème 2026 : Alimentation

(BIO ou Produit local / Fournisseur local 150 km)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Repas végétarien
Semaine du 25 au 29 mai	Férié	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes	Taboulé	Concombre vinaigrette
		Merlu à la crème	Blanquette de dinde BOUCHERIE GALLAIS NOTRE DAME D'OE 37	Sauté de porc BOUCHERIE GALLAIS NOTRE DAME D'OE 37	Omelette aux herbes
		Riz	Carottes	Haricots verts	Ratatouille
		Edam	Fromage blanc	Brie	Camembert
		Crème dessert LE PRE JOLY ST GERVAIS LES 3 CLOCHERS 86	Pomme	Yaourt aromatisé LE PRE JOLY ST GERVAIS LES 3 CLOCHERS 86	Flan pâtissier
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Repas végétarien
Semaine du 1 ^{er} au 05 juin	Salade verte et maïs	Salade de lentilles	Rillettes de Tours BOUCHERIE GALLAIS NOTRE DAME D'OE 37	Carottes râpées vinaigrette	Tomates vinaigrette
	Saucisse de Montlouis BOUCHERIE GALLAIS NOTRE DAME D'OE 37	Emincé de bœuf BOUCHERIE GALLAIS NOTRE DAME D'OE 37	Gratin de poisson	Sauté de poulet BOUCHERIE GALLAIS NOTRE DAME D'OE 37	Quiche au fromage
	Pommes de terre persillées	Courgettes	Pâtes	Petits pois	Salade verte
	Saint Paulin	Bûche de chèvre	Gouda	Croque lait	Petit suisse aux fruits
	Fromage blanc	Compote pomme banane	Salade de fruits	Yaourt	Moelleux aux pommes



Produit local / Fournisseur local 150 km



Produit issu de l'agriculture biologique

Menus du restaurant scolaire de Ballan-Miré

Du 08 au 26 juin 2026

Semaine du 08 au 12 juin	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade verte et emmental Pâtes à la bolognaise Saint Paulin Fromage blanc au sucre	Tomates vinaigrette Poisson meunière Pommes de terre Cantal Fruit de saison	Feuilleté au fromage Rôti de porc charcutière Courgettes gratinées Yaourt Compote de fruits	Carottes râpées vinaigrette Chili sin carne (haricots rouges, maïs, tomates) Riz Fromage Glace	Salade de lentilles Sauté de dinde Haricots verts Tomme noire Fruit de saison
Semaine du 15 au 19 juin	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Salade de pâtes Poulet rôti Carottes sautées Yaourt Fruit de saison	Pastèque Emincé de porc à l'andalouse Ratatouille Emmental Semoule au lait	Salade de concombre Pizza forestière Salade verte Fromage Compote de fruits	Repas à thème Cap sur l'Amérique du Nord	Salade de haricots verts Poisson frais du jour beurre blanc Potatoes Fromage blanc Nectarine
Semaine du 22 au 26 juin	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas végétarien froid Salade de blé Courgette à la grecque façon mimosa Yaourt Glace	Repas froid Rillettes de poisson maison Salade de Pâtes carbonara Mimolette Pomme Flan nappé au caramel	Repas froid Salade verte au thon et olives Taboulé oriental à la dinde Semoule Chèvre Flan nappé au caramel	Repas froid Saucisson sec et beurre Terrine de poisson Carottes râpées vinaigrette Fromage Pastèque	Repas froid Betteraves vinaigrette Salade de riz au jambon de dinde Fromage Tarte aux fruits

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique



Viandes françaises



A.O.P.



Cap sur l'Amérique du Nord

Jeudi 18 juin 2026

Salade coleslaw (carottes et chou
blanc, mayonnaise)

Jambalaya au poulet et chorizo

Cheddar

Brownies

Semaine du 29 juin au 03 juillet	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade de pommes de terre Paupiette de veau sauce moutarde Haricots verts Emmental Yaourt	Quiche lorraine (lait BIO) Sauté de poulet à l'aigre douce Tian de légumes Camembert Fruit de saison	Pastèque Rôti de porc à la moutarde Epinards à la béchamel Mimolette Tarte aux fruits	Tomates mimosa Pâtes à la bolognaise de lentilles Fromage blanc Fruit de saison	Repas composé par les enfants Concombre à la crème Burger Burger végétarien Frites Bleu Glace en cône Glace en pot (maternelle)
Semaine du 06 au 10 juillet	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Courgettes râpées vinaigrette Tortilla aux pommes de terre Camembert Fruit de saison	Salade de pâtes Emincé de dinde à la basquaise Ratatouille Fromage portion Compote de fruits	Concombre au fromage blanc Chipolatas Gratin de légumes Yaourt Pain perdu	Repas à thème Animation du Chef Menu italien	Saucisson sec et beurre Poisson frais du jour sauce béarnaise Riz Saint Paulin Abricots
Semaine du 13 au 17 juillet	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Carottes râpées vinaigrette Longe de porc à la diable Pommes de terre vapeur Carré frais Glace	Férié	Taboulé (semoule BIO) Escalope de volaille grillée Haricots verts Cantadou Nectarine	Oeuf mimosa Quiche estivale Salade verte Yaourt Salade de fruits frais	Carpaccio de tomates Moussaka au bœuf Fromage Riz au lait
Semaine du 20 au 24 juillet	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Radis beurre Pâtes au jambon blanc Cantal Compote de pommes	Salade de crudités Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule Fromage blanc Fruit de saison	Salade italienne * (tomates, mozzarella, basilic) Merlu à l'aneth Carottes vichy Fromage Marbré	Pâté de campagne Kefta de bœuf Flan de légumes Camembert Yaourt	Salade de riz Cordon bleu Courgettes poêlées Edam Abricots

VACANCES

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

Produit issu de l'agriculture biologique



Viandes françaises



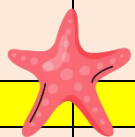
Animation du Chef
Menu Italien
Jeudi 09 juillet 2026

◆ *Tomates mozzarella*

Bruschetta au fromage
Salade verte

Laitage

Tiramisu à la fraise

Semaine du 27 au 31 juillet	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Pâté de campagne Rôti de dinde aux épices  Petits pois  Yaourt  Pêche  	Céleri vinaigrette  Paupiette de veau Poêlée de légumes  Bûche de chèvre Moelleux aux fruits	Salade de riz Poisson braisé Haricots verts  Fromage  Clafoutis (lait BIO) 	Concombre vinaigrette  Pâtes  à la mexicaine (tomates, maïs, poivrons) Camembert  Fruit de saison	Melon Hamburger Frites Fromage Glace
Semaine du 03 au 07 août	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Macédoine mayonnaise Paëlla végétarienne (riz, petits pois, légumes croquants)  Fromage  Fruit de saison 	Salade de crudités  Merlu sauce tomate Pâtes  Saint Nectaire  Crème dessert au chocolat	Tomates vinaigrette Rôti de porc Orloff  Haricots verts  Yaourt  Tarte aux fruits 	Repas à thème Animation du Chef Brochettes en folie	Salade de pommes de terre  Escalope de dinde grillée  Duo de légumes Camembert  Pêche 
Semaine du 10 au 14 août	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Saucisson sec et beurre Dos de colin Riz à l'espagnole  Fromage  Pastèque	Rillettes Emincé de dinde à l'orientale  Tomates à la provençale et semoule  Emmental Yaourt 	Salade de boulgour  Boulettes de bœuf tex-mex Carottes sautées  Gouda Salade de fruits frais 	Betteraves vinaigrette  Galette au fromage Salade verte  Fromage blanc  Glace	Salade de pâtes  Emincé de porc  Haricots beurre Petit suisse Abricots
Semaine du 17 au 21 août	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Melon Cordon bleu Potatoes Emmental  Yaourt aromatisé 	Concombre vinaigrette  Rôti de porc à la moutarde  Fian de courgettes  Fromage blanc Gâteau au yaourt 	Salade de riz  Escalope de volaille  Petits pois Mimolette Fruit de saison	Salade de tomates et maïs  Tarte provençale Salade verte  Brie Nectarine 	Salade de crudités  Lieu sauce citron Pâtes  Chèvre Yaourt 



Animation du Chef
Brochettes en folie
Jeudi 06 août 2026

Brochette melon et pastèque

Brochette de poulet
Pommes paillasson



Brochette de fromage

Brochette de fruits

Restauval

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 24 au 28 août Centre de loisirs	Salade verte à l'emmental	Pastèque	Concombre vinaigrette 	Salade de blé 	Melon
	Jambon grillé 	Omelette 	Gratiné de colin au basilic	Rôti de dinde au jus 	Kebab
	Purée de légumes	Courgettes sautées 	Semoule 	Carottes braisées 	Frites
	Yaourt 	Camembert 	Fromage blanc 	Gouda	Fromage
	Fruit de saison	Moelleux aux pommes 	Fruit de saison 	Liégeois	Glace

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique



Viandes françaises



Poisson frais