Menus du restaurant scolaire de Ballan-Miré

Du 31 août au 18 septembre 2026

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Repas végétarien
Semaine du 31 août au 04 septembre		Betteraves vinaigrette Cordon bleu Pâtes Fromage fondu Glace	Terrine de poisson Rôti de porc Purée de légumes Petit suisse Pomme	Melon Poisson à la provençale Petits pois Chèvre Entremets au lait BIO	Salade de chou blanc, carottes, vinaigrette citronnée Chili sin carne (poivrons, tomates, haricots rouges, maïs) Riz Tomme Poire
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 07 au 11 septembre	Rillettes de poisson Sauté de poulet aux herbes Frites Petit suisse Raisin	Melon Boulettes de bœuf Haricots verts persillés Brie Marbré	Salade Sandra (salade verte, gésiers, tomates) Petit salé Lentilles Camembert Crème au chocolat	Carottes râpées vinaigrette Gratin de pâtes à la tomate Edam Ananas	Salade de riz au surimi Chipolatas aux herbes Epinards béchamel Emmental Fromage blanc au sucre
	Lundi	Mardi - Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 14 au 18 septembre	Radis beurre Porc à la forestière Pâtes Camembert Crème dessert	Tomates vinaigrette Quiche au fromage Salade verte Petit suisse Compote de fruits	Œuf mimosa Escalope de volaille sauce tomate Semoule Gouda Salade de fruits frais	Salade verte aux croûtons Filet de poisson Riz Saint Paulin Fromage blanc au coulis	Taboulé (semoule) Haut de cuisse de poulet Tomates rôties Yaourt Banane

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

Produit issu de l'agriculture biologique

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

Viandes françaises

Poisson frais

Rentrée vitaminée

Jeudi 24 septembre 2026

Melon

***

Emincé de dinde au curcuma

Quinoa

***

Fromage

***

Smoothie aux fruits rouges

Restauval

Menus du restaurant scolaire de Ballan-Miré

Du 21 septembre au 16 octobre 2026

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi– Repas végétarien	Jeudi – Repas à thème Rentrée vitaminée	Vendredi
Semaine du 21 au 25 septembre	Salade de tomates au basilic Hachis Parmentier Salade verte Emmental Kiwi	Duo haricots verts et beurre Rôti de porc à la normande Poêlée de légumes Fromage Gâteau au chocolat	Carottes râpées vinaigrette Colombo de pois chiches Petit suisse Entremets au lait BIO	Melon Emincé de dinde au curcuma Quinoa Fromage Smoothie aux fruits rouges	Salade de riz mimosa Blanquette de poisson frais aux fruits de mer Brocolis Gouda Fruit de saison
Semaine du 28 septembre au 02 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Taboulé (semoule) Sauté de bœuf Haricots beurre Brie Orange	Feuilleté au fromage Rôti de dinde à l'estragon Carottes vapeur Yaourt Pomme	Chou blanc vinaigrette Poisson meunière Pommes de terre vapeur Saint Paulin Gâteau au yaourt	Salade de concombre et maïs Jambon sauce tomate Semoule Fromage fondu Yaourt	Salade mexicaine Lasagnes aux légumes Petit suisse Compote pomme-poire
Semaine du 05 au 09 octobre	Lundi	Mardi - Repas végétarien	Mercredi	Jeudi – Grand repas	Vendredi
	Tomates vinaigrette Poisson au curry Riz Les fripons Fromage blanc	Potage aux brocolis Pizza au fromage Salade verte Petit suisse Poire	Céleri vinaigrette Emincé de poulet Haricots verts Fromage Moelleux aux pommes	Salade de tomates, fleur de sel, vinaigrette à l'ancienne Sauté de volaille, crème d'herbes Poêlée automnale Fromage Semoule au lait, caramel au beurre salé et sablé breton	Betteraves vinaigrette Chipolatas Petits pois Emmental Crème dessert
Semaine des saveurs : Les couleurs dans l'assiette					
Semaine du 12 au 16 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi–Repas végétarien
	Carottes râpées aux abricots secs Parmentier fondant saumon et patate douce Mimolette Clémentines	Pâtes, œuf et curcuma Emincé de volaille sauce curry Haricots beurre Emmental Moelleux à l'ananas	Macédoine de légumes Croque-Monsieur Salade verte Fromage Fruit de saison	Bortsch (soupe betteraves, chou rouge, carottes et pommes de terre) Chili con carne Riz Fromage Fromage blanc et coulis de fruits rouges	Concombre à la menthe Lasagnes aux épinards et chapelure aux herbes Fromage aux fines herbes Kiwi

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

Produit issu de l'agriculture biologique

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

Viandes françaises

Poisson frais

* Repas composé par les élèves de l'école de Villandry : Les Petits Colombiens

Menus du restaurant scolaire de Ballan-Miré

Du 19 octobre au 13 novembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 19 au 23 octobre Centre de loisirs	Rillettes de poisson Boulettes de bœuf à la tomate Spaghettis Yaourt Fruit de saison	Salade de riz niçoise Poulet rôti aux herbes Potiron rôti Edam Banane au chocolat	Carottes râpées vinaigrette Sauté de porc aux herbes Frites Coulommiers Salade de fruits frais	Salade de chou blanc et lardons Filet de lieu meunière aux amandes Haricots verts Brie Clafoutis aux pommes	Salade grecque * Cake aux carottes et cumin sauce yaourt Salade verte Fromage Crème dessert
	Lundi	**Mardi**	**Mercredi**	**Jeudi – Repas végétarien**	**Vendredi - Halloween**
Semaine du 26 au 30 octobre Centre de loisirs	Velouté Dubarry (chou-fleur) Filet de colin au citron Riz Edam Fruit de saison	Concombre à la crème Paupiette de veau sauce tomate Pâtes Emmental Liégeois au chocolat	Quiche lorraine Escalope de volaille grillée aux herbes Carottes sautées Fromage blanc Clémentines	Salade au chèvre chaud Tortilla aux pommes de terre Yaourt Marbré	Salade de loup garou (carottes, céleri branche, concombre et pommes de terre) Araignée de porc sauce diable Purée de potimarron Mimolette d'halloween Cake d'halloween
	Lundi	**Mardi**	**Mercredi**	**Jeudi**	**Vendredi – Repas végétarien**
Semaine du 02 au 06 novembre	Velouté de poireaux Couscous merguez Semoule et légumes Yaourt Kiwi	Salade verte au surimi Mijoté de bœuf Poêlée hivernale Camembert Crème dessert	Betteraves vinaigrette Chipolatas Pommes purée Emmental Compote de fruits	Salade strasbourgeoise * Emincé de volaille grillée Carottes vichy Petit suisse Fruit de saison	Salade de céleri branche, tomates et maïs Pizza au fromage Salade verte Fromage blanc Liégeois
	Lundi – Repas végétarien	**Mardi**	**Mercredi**	**Jeudi**	**Vendredi**
Semaine du 09 au 13 novembre	Salade verte au maïs Pâtes à la bolognaise de lentilles Fromage Flan nappé au caramel	Crêpe au fromage Rôti de volaille à la chinonaise Haricots verts sautés Fromage blanc Banane	Férié	Carottes râpées multicolores Filet de poisson frais sauce citron Gratin de poireaux et pommes de terre Petit suisse Cake au chocolat	Bouillon vermicelle Poulet rôti au thym Petits pois Tomme Pain perdu

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

* Salade strasbourgeoise : pommes de terre, tomates, emmental, cervelas

* Salade grecque : concombre, tomates, féta, poivron et olives

Produit issu de l'agriculture biologique

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

Viandes françaises

Poisson frais

Menus du restaurant scolaire de Ballan-Miré

Du 16 novembre au 11 décembre 2026

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi - **Mexique**	Vendredi
Semaine du 16 au 20 novembre	Salade d'endives Gratin de pâtes au fromage Petit suisse Fruit de saison	Salade de blé Sauté de porc à l'andalouse Duo de légumes Fromage Yaourt	Carottes au vinaigre balsamique Boulettes de bœuf Haricots blancs Coulommiers Compote de pommes	(thème choisi par les enfants) Salade mexicaine Tacos au poulet Salade verte Fromage Flan mexicain	Salade alsacienne * Poule au pot Légumes du pot Gouda Fruit de saison
	Lundi	**Mardi**	**Mercredi**	**Jeudi – Repas végétarien**	**Vendredi**
Semaine du 23 au 27 novembre	Pâté de campagne Emincé de dinde aux herbes Riz Yaourt Pomme	Batavia aux croûtons Chipolatas Brocolis Camembert Flan pâtissier au lait BIO	Taboulé (semoule BIO) Boulettes de bœuf façon tajine Carottes Fromage blanc Fruit de saison	Potage de légumes Œufs durs béchamel Chou-fleur Bûchette de lait mélangé Gâteau au yaourt	Salade de chou rouge à l'asiatique Brandade de poisson Fromage Entremets
	Lundi	**Mardi**	**Mercredi**	**Jeudi – Repas végétarien**	**Vendredi**
Semaine du 30 novembre au 04 décembre	Céleri rémoulade Haut de cuisse de poulet Frites Saint Paulin Clémentines	Carottes râpées vinaigrette Rôti de porc charcutière Haricots verts Cantal Moelleux aux pommes	Rillettes Rôti de volaille aux herbes Gratin de potiron Emmental Riz au lait	Velouté de poireaux Dahl de lentilles et carottes Fromage Banane	Salade verte à l'emmental Lasagnes à la bolognaise Petit suisse Compote de pommes
	Lundi	**Mardi – Repas végétarien**	**Mercredi**	**Jeudi**	**Vendredi**
Semaine du 07 au 11 décembre	Salade de riz Emincé de volaille aux épices Gratin de chou-fleur Brie Fruit	Potage de courge au curry Pizza au fromage Yaourt Compote de fruits	Feuilleté au fromage Longe de porc à l'ananas Purée de légumes Fromage blanc Fruit	Salade du Chef (salade mêlée, maïs, jambon) Omelette Carottes sautées Fromage Tarte aux pommes	Salade brésilienne * Filet de poisson frais Semoule Fromage Liégeois

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

Produit issu de l'agriculture biologique

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

Viandes françaises

Poisson frais

* Salade alsacienne : chou blanc, emmental et cervelas

* Salade brésilienne : carottes, cœur de palmier et maïs

Repas mexicain

Thème choisi par les enfants

Jeudi 19 novembre 2026

Salade mexicaine

***

Tacos au poulet

Salade verte

***

Fromage

***

Flan mexicain

Restauval

Menus du restaurant scolaire de Ballan-Miré

Du 14 au 18 décembre 2026

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 14 au 18 décembre	Velouté Dubarry (chou-fleur)	Salade de riz au thon	Salade jurassienne *	Repas de Noël	Betteraves vinaigrette
	Coquillettes	Sauté de porc au curry	Escalope de volaille		Poisson du jour
	à la bolognaise de lentilles	Haricots beurre	Petits pois		Purée de céleri
	Petit suisse	Tomme grise	Fromage		Edam
	Fruit de saison	Fromage blanc	Compote de pommes		Pomme

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

Produit issu de l'agriculture biologique

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

Viandes françaises

Poisson frais

* Salade jurassienne : chou blanc, emmental et jambon

Menus du restaurant scolaire de Ballan-Miré — Du 21 au 25 décembre 2026

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 21 au 25 décembre Centre de loisirs	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	Céleri vinaigrette	Potage de légumes	
	Parmentier	Boulettes de bœuf	Pavé de poisson à la napolitaine	Rôti de porc	
	de légumes	Gratin de chou-fleur	Riz	Pommes noisettes	Férié
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
	Fruit de saison	Pâtisserie du Chef	Cocktail de fruits	Glace	

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

Produit issu de l'agriculture biologique

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

Viandes françaises

Poisson frais