











Semaine du 04 au 08 octobre	Lundi – Repas végétarien		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
		<u>Carottes râpées mimosa</u> Betteraves mimosa	F F	<u>Feuilleté au jambon</u> Feuilleté au fromage	S S	Salade de chou blanc	F	Salade de pâtes à la tomate <u>Salade nantaise</u> *	EF FS	Salade de crudités <u>Radis beurre</u>
	Pâtes à la tomate	E F	Rôti de bœuf	F	Sauté de veau	F	Aiguillettes de poulet à la crème	F	Filet de lieu au persil	F
	Fromage 	F	Carottes vapeur	F	Petits pois	S	Lentilles	E	Purée de pommes de terre	F
	<u>Compote pomme-poire</u> Compote pomme-banane	E E	Yaourt	F	Fromage 	F	Fromage	F	Fromage	F
			Corbeille de fruits	F	Salade d'agrumes	F	<u>Poire</u> Pomme 	F F	<u>Mousse au chocolat</u> Entremets à la vanille	E F

Semaine du goût : Baies et graines

Semaine du 11 au 15 octobre	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi – Repas végétarien		Vendredi	
		<u>Concombre à la crème</u> Céleri rémoulade	F	<u>Potage de légumes</u> 	F	Salade d'endives à l'emmental et baies de goji	F	<u>Œuf mayonnaise</u> Macédoine de légumes mimosa	F FS	<u>Houmous de betteraves</u> <u>et pop-corn de maïs salé</u>  Poireaux vinaigrette et pop-corn de maïs salé
	Steak haché de veau	S	Escalope de dinde sauce au sésame	F	Jambon sauce tomate	F	Crumble de légumes au fromage et graines de sarrasin, courges et pavot	F	Blanquette de poisson	F
	Purée de légumes	F	Brocolis	S	Pâtes 	E	Salade verte	F	Duo de légumes	F
	Fromage 	F	Fromage	F	Fromage	F	Fromage	F	Petit suisse	F
	Fromage blanc au muesli (flocons d'avoine et fruits secs)	F	Tarte normande 	F	Yaourt aux fruits	F	Corbeille de fruits 	F	<u>Fondant au chocolat</u> Pain perdu	F F

Semaine du 18 au 22 octobre	Lundi		Mardi – Repas végétarien		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
		Salade au chèvre et croûtons	F	Salade de crudités	F	Betteraves vinaigrette	F	<u>Salade de pommes de terre</u> Salade de riz	F F	Potage au potiron
	<u>Salade verte à la mimolette</u>	F	Quiche au fromage	F S	Bœuf bourguignon	F	Sauté de dinde chasseur	F	Filet de colin meunière	S
	Steak haché	S	Salade verte	F	Carottes vichy	F	Duo de légumes	F	 Blé au jus	E
	Pâtes	E	Fromage	F	Fromage	F	Fromage	F	Fromage	F
	Petit suisse	F	Compote de fruits au choix	E	Semoule au lait à la vanille	EF	<u>Mousse au chocolat</u> Mousse à la noix de coco	EF EF	<u>Clémentines</u> Ananas frais	F F

* Salade nantaise : pommes de terre, mâche, tomates, haricots verts



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

Choix des maternelles soulignés

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

Frais / E : Epicerie / S : Surgelé

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



Produit issu de l'agriculture biologique