

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 14 au 18 mars	Macédoine de légumes S Poireaux vinaigrette F Chipolatas LOCAL F Cœur de blé E Fromage AB F Corbeille de fruits F	Potage de légumes AB F Gratin de chou-fleur et pommes de terre F S Fromage F Entremets au choix F	Saucisson sec F Colin meunière S Riz E Petit suisse F Corbeille de fruits AB F	Repas à thème Irlande 	Salade de riz aux petits légumes ES Taboulé (semoule BIO) AB EF Steak haché S Haricots verts AB S Yaourt F Corbeille de fruits F
Semaine du 21 au 25 mars	Rillettes LOCAL F Terrine de campagne LOCAL F Blanquette de dinde LOCAL F Carottes sautées F Fromage AB F Crème dessert au chocolat F Crème dessert caramel F	Salade coleslaw mimosa LOCAL F Concombre mimosa AB F Pizza au fromage F S Salade verte F Fromage blanc AB LOCAL F Corbeille de fruits F	Betteraves vinaigrette AB F Steak haché de veau S Duo de poireaux et pommes de terre F Fromage F Salade de fruits frais F	Céleri râpé mayonnaise F Carottes et céleri mayonnaise F Sauté de porc LOCAL F Frites F Fromage au choix F Compote de pommes AB E Compote pomme-pêche AB E	Soupe de légumes F Poisson du jour F Riz AB E Petit suisse F Corbeille de fruits AB F
Semaine du 28 mars au 1^{er} avril	Rillettes de poisson S F Emincé de porc basquaise LOCAL F Haricots verts S Fromage au choix F Fromage blanc LOCAL AB E au coulis de fruits rouges	Salade de maïs Betteraves vinaigrette AB F Sauté de bœuf à la provençale LOCAL F Pâtes AB E Petit suisse F Corbeille de fruits F	Taboulé F E Escalope de volaille LOCAL F Céleri rave façon boulangère F Fromage AB F Yaourt aromatisé F	Carottes râpées vinaigrette F Salade de chou blanc F Filet de poulet LOCAL F Semoule AB E Petit suisse F Compote de fruits E	Tomates vinaigrette F Salade de céleri aux pommes F Quiche aux légumes F S Fromage AB F Tarte aux pommes FS
Semaine du 04 au 08 avril	Carottes râpées vinaigrette AB F Chou-fleur vinaigrette AB S Emincé de volaille aux épices LOCAL F Pommes de terre vapeur F Fromage F Corbeille de fruits F	Friand au fromage S Emincé de porc au miel LOCAL F E Flan de légumes F Fromage AB F Crème au chocolat F	Légumes à la grecque F Parmentier de lentilles et patate douce E F Salade verte F Yaourt AB F Corbeille de fruits F	Repas à thème Pâques 	Pâté sarthois LOCAL F Rillettes LOCAL F Poisson meunière S Courgettes F Fromage F Corbeille de fruits AB F

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

Fournisseurs locaux : Porc, bœuf, veau, volailles : LOCAL Local

Choix des maternelles soulignées
 F : Frais / E : Epicerie / S : Surgelé

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

Produit issu de l'agriculture biologique Label rouge

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