

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 30 mai au 03 juin	Betteraves vinaigrette F Salade de crudités F	Melon F Pastèque F	Salade de tomates F	Carottes râpées vinaigrette F Concombre à la crème F	Céleri rémoulade F Salade de maïs FE
	Pâtes E	Steak haché grillé S	Sauté de porc au curry F	Cuisse de poulet rôti F	Quiche estivale FS
	à la bolognaise de bœuf S	Courgettes poêlées F	Petits pois S	Purée de pommes de terre F	Salade verte F
	Saint Paulin F	Fromage F	Saint Nectaire F	Petit suisse F	Camembert F
	Compote de fruits E	Gâteau au yaourt F	Compote de pommes E	Corbeille de fruits F	Glace S
Semaine du 06 au 10 juin	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Férialé	Pomelos F Salade de crudités F	Feuilleté au fromage F S	Salade de betteraves F	Charcuterie F
		Bœuf à la lyonnaise F	Filet de poisson meunière S	Dahl de lentilles F	Steak haché de veau sauce tomate S
		Pâtes E	Ratatouille E F S	et carottes E	Frites F
		Chèvre F	Fromage F	Fromage blanc F	Brie F
	Crème au chocolat FE Crème au caramel FE	Liégeois F	Corbeille de fruits F	Duo banane-kiwi F Duo melon-pastèque F	



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

Fournisseurs locaux : Porc, bœuf, veau, volailles, charcuteries : Cosme / Pâtes : La Pâte sarthoise

Choix des maternelles soulignées

F : Frais / E : Epicerie / S : Surgelé



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge



Local

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

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



Viandes françaises