

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 29 août au 02 septembre				<b>Betteraves vinaigrette</b> F <b>Salade de tomates et maïs</b> FE  <b>Steak haché</b> S  <b>Frites</b> F <b>S</b> <b>Camembert</b> F <b>Compote de fruits au choix</b> E	<b>Concombre à la crème</b> F <b>Radis beurre</b> F  <b>Gratin de pâtes</b> F  <b>à la tomate</b> E <b>F</b> <b>Fromage</b> F  <b>Glace</b> S
Semaine du 05 au 09 septembre	<b>Tomates mozzarella</b> F <b>Salade et dés de mimolette</b> F  <b>Sauté de porc au paprika</b> F  <b>Fondue de poireaux</b> F  <b>Petit suisse</b> F  <b>Quatre quarts</b> F <b>Quatre quarts aux pommes</b> F	<b>Melon</b> F <b>Pastèque</b> F  <b>Poisson au beurre blanc</b> F  <b>Cœur de blé</b> E  <b>Bûche de chèvre</b> F  <b>Crème dessert</b> F <b>Ile flottante</b> F	<b>Salade de tomates</b> F <b>Salade de crudités</b> F  <b>Hachis Parmentier</b> F <b>S</b>  <b>Salade verte</b> F  <b>Cantal</b> F  <b>Yaourt</b> F	<b>Taboulé</b> E <b>Salade</b> F <b>de pommes de terre au thon</b> E  <b>Rôti de dinde à la normande</b> F  <b>Haricots beurre</b> S  <b>Fromage</b> F  <b>Corbeille de fruits</b> F	<b>Salade verte au maïs et œuf dur</b> FE <b>Concombre à la crème</b> F  <b>Quiche</b> F <b>S</b>  <b>aux pommes de terre</b> F  <b>Emmental</b> F  <b>Compote de fruits au choix</b> E
Semaine du 12 au 16 septembre	<b>Salade de pâtes</b> F <b>E</b>  <b>Cuisse de poulet</b> F  <b>Ratatouille</b> F  <b>Brie</b> F  <b>Corbeille de fruits</b> F	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> F <b>Salade verte et croûtons</b> F  <b>Steak haché</b> S  <b>Haricots verts</b> S  <b>Gouda</b> F  <b>Marbré</b> F <b>Cake au citron</b> F	<b>Salade de blé</b> E <b>Salade de lentilles</b> E  <b>Jambon braisé</b> F  <b>Petits pois</b> S  <b>Fromage</b> F  <b>Crème au chocolat</b> F	<b>Repas à thème Espagne</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b> F <b>Salade de maïs et thon</b> E  <b>Coquillettes</b> F  <b>à la bolognaise de lentilles</b> E  <b>Fromage blanc</b> F  <b>Corbeille de fruits</b> F

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

Viandes françaises

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

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

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

Produit issu de l'agriculture biologique Label rouge Local

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