

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 20 au 24 septembre	Tomates vinaigrette Concombre vinaigrette	Charcuterie	Melon	Salade de riz Taboulé	Carottes râpées vinaigrette Œuf mayonnaise
	Sauté de bœuf	Poisson du jour	Lasagnes à la bolognaise	Cuisse de poulet aux herbes	Omelette
	Haricots beurre	Petits pois	Salade verte	Carottes sautées	Frites
	Petit suisse	Edam	Refrain	Fromage	Comté
	Tarte aux pommes Tarte au chocolat	Salade de fruits frais	Compote de pommes	Corbeille de fruits	Abricots Nectarine
Semaine du 26 au 30 septembre	Rillettes de thon Sardines	Potage de légumes	Courgettes râpées vinaigrette	Salade grecque * Avocat sauce cocktail	Salade de tomates Radis beurre
	Rôti de porc au jus	Hachis Parmentier	Emincé de dinde à l'ananas	Quiche provençale	Blanquette de poisson aux fruits de mer
	Chou-fleur	Salade verte	Pâtes	Salade verte	Boullgour
	Pont l'Evêque	Emmental	Petit suisse	Fromage	Saint Nectaire
	Compote de fruits	Corbeille de fruits	Fondant au chocolat	Flan nappé au caramel Liégeois	Banane Kiwi



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

RESTAVAL - 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



Viandes françaises