

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 octobre	<b>Carottes râpées mimosa</b> Betteraves mimosa	Feuilleté au fromage	Salade de chou blanc	Salade de pâtes à la tomate Salade nantaise *	Salade de crudités Radis beurre
	<b>Pâtes locales</b> à la tomate	Rôti de bœuf	Sauté de veau	Aiguillettes de poulet à la crème	Filet de lieu au persil
	<b>Fromage</b>	Carottes vapeur	Petits pois	Lentilles	Purée de pommes de terre
	<b>Compote pomme-poire</b> Compote pomme-banane	Yaourt	Camembert	Morbier	<b>Emmental</b>
		<b>Corbeille de fruits</b>	Salade d'agrumes	<b>Poire</b> <b>Pomme</b>	<b>Mousse au chocolat</b> Entremets à la vanille
<b>Semaine du goût : Le plein d'épices !</b>					
Semaine du 10 au 14 octobre	<b>Concombre à la crème</b> Céleri rémoulade	<b>Tartine de méchouia aux épices marocaines</b> Verrine de crevettes à la crème de curry	Salade d'endives	<b>Potage de légumes</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b> Poireaux vinaigrette
	<b>Sauté de volaille vindaloo</b> aux épices de Kashmir	Steak haché de veau	<b>Pastilla au poulet et cumin</b>	<b>Crumble de légumes</b> au fromage	<b>Tajine de poisson, ras el hanout et menthe</b>
	<b>Purée de légumes</b>	Brocolis	<b>Pâtes</b>	Salade verte	Duo de légumes
	<b>Fromage</b>	Bûche de chèvre	Mimolette	Edam	Petit suisse
	<b>Fromage blanc</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	Yaourt aux fruits	<b>Riz au lait et curcuma</b>	<b>Fondant au chocolat</b> Pain perdu
Semaine du 17 au 21 octobre	<b>Salade au chèvre</b> et croûtons	<b>Mardi – Repas végétarien</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	<b>Salade verte à la mimolette</b>	Salade de crudités	Betteraves vinaigrette	<b>Salade de pommes de terre</b> Salade de riz	Potage Ésaü (lentilles)
	<b>Steak haché</b>	Quiche au fromage	Bœuf bourguignon	Sauté de dinde chasseur	Filet de colin meunière
	<b>Pâtes</b>	Salade verte	Carottes vichy	Duo de légumes	Blé au jus
	<b>Petit suisse</b>	<b>Fromage</b>	Brie	<b>Fromage local de Spay</b>	<b>Cantal</b>
	<b>Corbeille de fruits</b>	Compote de fruits au choix	<b>Semoule au lait à la vanille</b>	<b>Mousse au chocolat au lait bio</b> Mousse à la noix de coco	<b>Clémentines</b> Ananas frais

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



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 soulignées

F : Frais / E : Epicerie / S : Surgelé

RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 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