

	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 07 au 11 novembre	Velouté tomates vermicelle F E	<u>Céleri rémoulade</u> Salade d'endives aux noix F F	Carottes râpées vinaigrette F	<u>Rillettes</u> Mousse de foie F F	
	<u>Pâtes</u> à la bolognaise S	<u>Sauté de porc</u> Brocolis S	Quiche au fromage E	Poisson du marché F S S F E	Férié
	Bûche de chèvre F	Emmental F	<u>Petit suisse</u> F	<u>Brie</u> F	
	Crème dessert au chocolat F E	<u>Flan pâtissier</u> Flan pâtissier au chocolat F F	Pomme FE	Corbeille de fruits F	
Semaine du 14 au 18 novembre	<u>Betteraves vinaigrette</u> Salade de maïs F E	<u>Salade de crudités</u> Salade verte et jambon F F	Salade de blé F E	Repas à thème Sarthois 24h LE MANS	<u>Salade verte et croûtons</u> Salade verte aux noix FE FE
	Cuisse de poulet rôtie F	Filet de poisson au citron F	Sauté de porc à l'andalouse F		Riz cantonais végétarien E
	Petits pois S	Purée de pommes de terre F	Gratin de légumes F S		(riz, petits pois et omelette) F S
	Camembert F	<u>Fromage</u> F	Mimolette F		Fromage F
	Corbeille de fruits F	<u>Crème au chocolat</u> Crème à la vanille E E	<u>Corbeille de fruits</u> F		<u>Compote de pommes</u> Compote de fruits E E
Semaine du 21 au 25 novembre	Potage vermicelle et tomates F F	Pizza S F	Potage de légumes F	<u>Carottes râpées vinaigrette</u> Salade de crudités F F	Salade italienne (pâtes, tomates, thon, basilic) FE FE
	Poulet rôti aux herbes F	Escalope de porc F	Dahl de lentilles F	Rôti de bœuf F	<u>Taboulé</u> Steak haché de veau S
	Frites F	Epinards béchamel S	et patate douce E	Haricots verts S	Carottes braisées F
	Edam F	Comté F	Refrain F	<u>Fromage</u> F	Petit suisse F
	<u>Fruit</u> F	<u>Fromage blanc au sucre</u> Fromage blanc au coulis F F	Corbeille de fruits E	<u>Crème dessert</u> Mousse au chocolat E F	<u>Compote de fruits</u> E



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 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