

Semaine du 28 novembre au 02 décembre	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	Rillettes de thon FE Maquereau E Sauté de dinde grand-mère F Haricots verts S Petit suisse F Corbeille de fruits F	Potage de légumes F Steak haché S Coquillettes E Emmental F Moelleux au chocolat EF Pain perdu F	Potage de légumes F Sauté de porc au curry F Gratin de céleri et pommes de terre F Yaourt F Yaourt aux fruits F	Œuf mayonnaise F Salade verte mimosa F Couscous végétarien (pois chiches et légumes) F Semoule E Brie F Corbeille de fruits F	Crêpe jambon-fromage S Poisson du marché sauce citron F Carottes F Bûche de chèvre F Entremets à la vanille au lait bio FE Entremets praliné au lait bio FE
Semaine du 05 au 09 décembre	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi – Repas végétarien</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Velouté de légumes F Cuisse de poulet rôtie F Frites F Edam F Corbeille de fruits F	Carottes râpées vinaigrette F Salade de mâche au chèvre F Rôti de porc charcutière F Haricots verts S Camembert F Gâteau au yaourt FE Cake au citron FE	Potage poireaux et pommes de terre F Parmentier de lentilles et potiron F Fromage F Flan nappé au caramel E	Rillettes F Saucisson sec F Filet de poisson Sauce à l'oseille S Chou-fleur béchamel S Fromage F Compote de pommes E Compote pomme-banane E	Poireaux vinaigrette F Betteraves vinaigrette F Rôti de veau aux herbes F Céréales gourmandes E Petit suisse F Corbeille de fruits F
Semaine du 12 au 16 décembre	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Salade de pâtes E Salade de pommes de terre mimosa SF Duo de pois cassés et carottes F Refrain F Corbeille de fruits F	Potage de légumes F Bœuf bourguignon F Pâtes E Mimolette F Petits suisses aromatisés au choix F	Feuilleté au fromage S Sauté de veau F Purée de légumes F Yaourt F Duo de fruits F	Repas de fin d'année	Salade de crudités au choix F Poisson meunière FS Riz E Cantal F Compote de fruits au choix E



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