

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 06 au 10 février	Taboulé EF	Crudités et œuf F	Potage de légumes F	Salade de riz niçoise EF	<u>Céleri rémoulade</u> F Salade composée F
	Steak haché  S	Pizza au fromage FS	Sauté de bœuf au paprika  F	Poulet rôti  F	Sauté de porc au curry  F
	Brocolis F	Salade verte F	Petits pois S	Frites S	Céréales gourmandes  E
	Fromage au choix F	Fromage au choix F	Fromage F	Fromage au choix F	Fromage au choix F
	Crème dessert à la vanille F	Yaourt aux fruits F	Corbeille de fruits F	Corbeille de fruits F	Gâteau au yaourt  F
Semaine du 13 au 17 février	<u>Salade de riz niçoise</u> FE Salade de blé F	<u>Soupe de légumes</u> E	<u>Saucisson sec</u> F Saucisson à l'ail F	Bouillon de volaille vermicelle FE	<u>Betteraves vinaigrette</u> F Avocat vinaigrette  F
	Escalope de volaille grillée  F	Couscous végétarien (pois chiches, légumes) F	Steak haché de veau  S	Tartiflette F	Filet de poisson au citron FS
	Petits pois  S	Semoule  E	Brocolis S	Salade verte F	Pâtes E
	Fromage au choix F	Fromage au choix F	Fromage au choix F	Fromage blanc F	Petit suisse F
	Corbeille de fruits F	Yaourt aromatisé F	Mousse au chocolat au lait BIO  E	Gâteau de Savoie F	<u>Ananas</u> F Orange F

Fournisseurs locaux : Porc, bœuf, veau, volailles : Local



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



Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge

Choix des maternelles soulignés

F : Frais / E : Epicerie / S : Surgelé

RESTAUVAL - 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