

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 27 février au 03 mars</i>	<b>Soupe à la tomate et vermicelle</b> E	<b>Céleri rémoulade</b> <b>Salade de radis noir</b> F F	<b>Salade de crudités</b> F	<b>Potage de légumes</b> F	<b>Carottes râpées au citron</b> F
	<b>Riz cantonais végétarien</b>  <b>(omelette, riz, petits pois)</b> F E	<b>Saucisse de Toulouse</b> F	<b>Cuisse de poulet au romarin</b> F	<b>Spaghettis</b> E	<b>Filet de lieu aux amandes</b> F
	<b>Petit suisse</b> F	<b>Carottes braisées</b> F	<b>Haricots blancs</b> E	<b>à la bolognaise</b> S	<b>Flan de légumes</b> F
	<b>Fromage</b> F	<b>Fromage</b> F	<b>Fromage</b> F	<b>Fromage</b> F	<b>Fromage</b> F
	<b>Corbeille de fruits</b> F	<b>Gâteau au yaourt</b> F E	<b>Compote de pommes</b> E	<b>Corbeille de fruits</b> F	<b>Semoule au lait au chocolat</b> F E

Fournisseurs locaux : Porc, bœuf, veau, volailles : Local  
**Produit issu de l'agriculture biologique** Label rouge

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

Viandes françaises

Choix des maternelles soulignés  
 F : Frais / E : Epicerie / S : Surgelé

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