

	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 06 au 10 mars	Soupe de légumes F	<b>Radis beurre</b> Salade d'avocat F	Velouté de courgettes et fromage F	<b>Betteraves vinaigrette</b> F Haricots verts vinaigrette F	Saucisson sec F <b>Rillettes</b> F
	Boulettes de bœuf S	Joue de porc au miel F	Omelette F	Wings de poulet F	Filet de poisson beurre blanc F
	<b>Pâtes</b> F	Haricots beurre S	Petits pois S	Frites F	Brocolis S
	Fromage F	<b>Fromage</b> F	Fromage F	Fromage F	Petit suisse F
	Corbeille de fruits F	Compote de fruits E	Cake au citron F	Crème dessert au caramel F	<b>Ananas</b> F Orange sanguine F
Semaine du 13 au 17 mars	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Macédoine de légumes</b> S Poireaux vinaigrette F	<b>Potage de légumes</b> F	Saucisson sec F	<b>Repas à thème</b> <b>Grèce</b>	Salade de riz ES aux petits légumes EF <b>Taboulé (semoule BIO)</b> F
	<b>Chipolatas</b> F	Gratin de chou-fleur F	Colin meunière S		Sauté de volaille F
	Cœur de blé E	et pommes de terre S	Riz E		<b>Haricots verts</b> S
	<b>Fromage</b> F	Fromage F	Petit suisse F		Yaourt F
Corbeille de fruits F	Entremets au choix F	<b>Corbeille de fruits</b> F	Corbeille de fruits F		

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



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 soulignées  
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