

	Lundi	Mardi	Mercredi- Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 08 au 12 mai	Férié	Salade de riz EF Salade de blé EF Sauté de porc sauce aigre douce F Courgettes sautées F Chèvre F Corbeille de fruits F	Concombre à la crème F Lasagnes à la bolognaise de lentilles F E S Salade verte F Emmental F Compote de fruits F	Repas à thème Portugal 	Concombre vinaigrette F Chou blanc vinaigrette F Sauté de bœuf F Carottes F Camembert F Crème dessert vanille E Crème dessert chocolat E
Semaine du 15 au 19 mai	Rillettes de poisson FS Œuf mayonnaise F Chipolatas F Petits pois S Mimolette F Glace S	Repas végétarien Salade de haricots verts S Radis beurre F Couscous végétarien (pois chiches et légumes) E Semoule E Yaourt F Corbeille de fruits F	Salade de blé E Saucisse grillée F Duo de légumes S Fromage F Corbeille de fruits F	Férié	Fermé
Semaine du 22 au 26 mai	Feuilleté au fromage S Steak haché S Courgettes sautées F Yaourt F Salade de fruits frais et gâteau sec F E	Taboulé EF Salade de blé E Rôti de porc aux herbes de Provence F Haricots verts S Bûche de lait de mélange F Ile flottante F	Carottes râpées vinaigrette F Pizza Margarita (tomates, mozzarella) F S Salade verte F Fromage F Compote de fruits E	Concombre à la crème F Cuisse de poulet rôti aux herbes F Pâtes E Brie F Tarte au chocolat F	Salade verte au jambon F Betteraves vinaigrette F Brandade de poisson F S E Salade verte F Fromage F Fruit F



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 soulignés

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



Viandes françaises