

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien	
Semaine du 29 mai au 02 juin 	Férié	Melon F Pastèque F Steak haché grillé S Brocolis S Fromage F Gâteau au yaourt F	Salade de tomates F Sauté de porc au curry F Petits pois S Saint Nectaire F Compote de pommes E	Carottes râpées vinaigrette F Concombre à la crème F Filet de poulet F Purée de pommes de terre F Petit suisse F Corbeille de fruits F	Céleri rémoulade F Salade de maïs FE Quiche estivale FS Salade verte F Camembert F Glace S	
	Semaine du 05 juin au 09 juin 	Salade de riz FE Salade de blé FE Rôti de porc au jus F Haricots verts S Saint Paulin F Compote de fruits E	Pomelos F Salade de crudités F Bœuf à la lyonnaise F Pâtes E Chèvre F Crème au chocolat FE Crème au caramel FE	Feuilleté au fromage F S Filet de poisson meunière S Ratatouille E F S Fromage F Liégeois F	Salade de betteraves F Dahl de lentilles et carottes F E Fromage blanc F Corbeille de fruits F	Charcuterie F Steak haché de veau sauce tomate S Frites F Brie F Duo banane-kiwi F Duo melon-pastèque 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 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