

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi- Repas végétarien
Semaine du 16 au 20 septembre	Tomates vinaigrette F Concombre vinaigrette F	Charcuterie F	Melon F	Salade de riz AB EF Taboulé EF	Carottes râpées AB F vinaigrette Œuf mayonnaise F
	Rôti de porc au jus F	Poisson du jour F	Lasagnes à la bolognaise F S	Cuisse de poulet aux herbes F	Quiche au fromage F S
	Haricots beurre S	Pommes de terre vapeur AB F	Salade verte F	Carottes sautées F	Salade verte F
	Petit suisse AB F	Edam F	Refrain F	Fromage AB F	Comté F
	Tarte aux pommes FE	Salade de fruits frais F	Compote de pommes E	Corbeille de fruits F	Abricots F Nectarine F
	Lundi	Mardi- Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 23 au 27 septembre	Rillettes de thon E Sardines E	Salade grecque * F Avocat sauce cocktail	Betteraves vinaigrette F	Repas à thème Cuisine des îles	Salade de riz FE Salade de blé FE
	Sauté de bœuf F	Quiche provençale F	Emincé de dinde à l'ananas F		Blanquette de poisson aux fruits de mer S
	Frites F	Salade verte AB F	Carottes F		Courgettes sautées F
	Pont l'Evêque F	Fromage F	Petit suisse F		Saint Nectaire F
	Corbeille de fruits AB F	Flan nappé au caramel Liégeois F F	Fondant au chocolat FE		Banane AB F Kiwi AB 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

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