






















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 25 au 29 novembre	Potage de légumes F	<u>Rillettes de thon</u> FE Maquereau E	Potage de légumes F	<u>Œuf mayonnaise</u> F Salade verte mimosa F	Crêpe jambon-fromage S
	Steak haché  S	Sauté de dinde grand-mère   F	Sauté de porc au curry  F	Couscous végétarien (pois chiches et légumes) F	Poisson du marché sauce citron F
	Coquillettes  E	Haricots beurre  S	Gratin de céleri et pommes de terre	Semoule  E	Brocolis F
	Emmental  F	 Petit suisse F	Yaourt  F	Brie F	Bûche de chèvre F
	Corbeille de fruits F	Pain perdu F	Yaourt aux fruits F	Corbeille de fruits F	<u>Entremets à la vanille au lait bio</u>  FE Entremets praliné au lait bio  FE
Semaine du 02 au 06 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi 	Vendredi
	Velouté de légumes  F	<u>Carottes râpées vinaigrette</u>  F Salade de mâche au chèvre F	Potage poireaux et pommes de terre F	<u>Rillettes</u> F Saucisson sec F	Poireaux vinaigrette F <u>Betteraves vinaigrette</u> F
	Cuisse de poulet rôti   F	Rôti de porc charcutière  F	Parmentier de lentilles F	Filet de poisson Sauce à l'oseille S	P'tit brin de veau F
	Frites F	Haricots verts  S	et potiron F	Chou-fleur béchamel S	<u>Céréales gourmandes</u>  E
	Yaourt F	Camembert F	Fromage  F	Chèvre F	Petit suisse F
	Corbeille de fruits F	Gâteau au yaourt FE	Flan nappé au caramel FE	<u>Compote de pommes</u> E Compote pomme-banane E	Corbeille de fruits F
Semaine du 09 au 13 décembre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<u>Chou blanc aux lardons</u> F Chou rouge aux pommes F	Potage de légumes F	Salade de pommes de terre F	Feuilleté au fromage S	Salade de crudités au choix F
	Dahl de lentilles F E	 Bœuf   bourguignon F	Escalope de volaille viennoise F	Jambon F	Poisson meunière FS
	et carottes F	Pâtes   E	Duo de légumes  FS	Brocolis béchamel S	Riz E
	Refrain F	Mimolette F	Yaourt  F	Fromage blanc F	Brie F
	Corbeille de fruits F	Petits suisses aromatisés au choix F	Compote de fruits au choix E	Duo de fruits F	Liégeois au choix 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

RESTAUVAl - 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