


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien			
Semaine du 06 au 10 janvier	Potage à la tomate E	Salade de blé F E	Salade du Chef F	 Saucisson sec F Rillettes F	<u>Betteraves vinaigrette</u> F Poireaux vinaigrette F			
	Steak haché S	Sauté de porc F	Cordon bleu S	Filet de poisson meunière S	Chili sin carne (haricots rouges, maïs et tomates) F			
	Coquillettes E	Carottes sautées F	Petits pois S	Brocolis béchamel (lait BIO) S	Riz E			
	Fromage au choix F	Yaourt F	Fromage F	Fromage F	Fromage F			
	Compote de fruits E	Corbeille de fruits F	Riz au lait F E	Galette des rois S	Corbeille de fruits F			
Semaine du 13 au 17 janvier	<i>Lundi – Repas végétarien</i>							
	Potage de légumes et pommes de terre F	Feuilleté au fromage S	Charcuterie F	Céleri rémoulade F <u>Ouf dur mayonnaise</u> F	<u>Macédoine de légumes</u> S Salade de crudités F			
	Pâtes à la tomate et emmental E F S	Rôti de dinde au curry F	Haché de veau sauce tomate S	Blanquette de volaille F	Hachis Parmentier (viande de bœuf BIO) E			
	Fromage F	Haricots verts S	Frites F	Poêlée de légumes F S	Salade verte F			
	Liégeois chocolat F	Fromage F	Yaourt F	Fromage F	Fromage au choix F			
		Compote de fruits E	Corbeille de fruits F	Corbeille de fruits F	Fromage blanc au coulis de fruits F			
Semaine du 20 au 24 janvier	<i>Lundi</i>							
	Potage de légumes F	<i>Mardi</i>						
	Sauté de bœuf au jus F	<u>Betteraves mimosa</u> F Salade de cœurs de palmier E	<i>Mercredi</i>					
	Petits pois S	Tartiflette (lardons) F	Avocat au thon F S	<i>Jeudi</i>				
	Fromage F	Salade verte F	Escalope de volaille à la tomate F	Salade coleslaw (carottes et chou blanc, mayonnaise) F	<i>Vendredi – Repas végétarien</i>			
Flan pâtissier au lait BIO F	Petit suisse F	Lentilles E	Poisson du marché F	Soupe à la tomate E				
	Corbeille de fruits F	Fromage F	Semoule E	Quiche au fromage FS				
		Compote de fruits E	Fromage F	<u>Haricots verts</u> S				
			Entremets E	Fromage au choix F				
				Corbeille de fruits F				

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

 Local



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France



Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge

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