

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 10 au 14 mars	Soupe de légumes F Poisson du jour F Pâtes AB E Petit suisse F Corbeille de fruits F	Salade coleslaw mimosa LOCAL F Concombre mimosa AB F Pizza au fromage F S Salade verte F Fromage blanc AB LOCAL F Corbeille de fruits F	Betteraves vinaigrette AB F Steak haché de veau S Brocolis S Fromage F Riz au lait F E	Céleri râpé mayonnaise F Carottes et céleri mayonnaise F Sauté de porc LOCAL F Frites F Fromage au choix F Compote de pommes AB E Compote pomme-pêche AB E	Repas à thème Carnaval de Rio
Semaine du 17 au 21 mars	Carottes râpées vinaigrette F Salade de chou blanc F Filet de poulet F Semoule AB E Petit suisse F Corbeille de fruits F	Salade de maïs E Betteraves vinaigrette AB F Sauté de bœuf à la provençale F Pâtes AB E Fromage AB F Corbeille de fruits F	Salade de riz F E Escalope de volaille F Céleri rave façon boulangère F Fromage AB F Yaourt aromatisé F	Rillettes de poisson S F Emincé de porc basquaise LOCAL F Haricots verts S Fromage au choix F Tarte aux pommes F S	Soupe à la tomate E Quiche aux légumes F S Petit suisse F Compote de fruits E
Semaine du 24 au 28 mars	Carottes râpées vinaigrette F Chou-fleur vinaigrette AB S Chipolatas F Pommes de terre vapeur F Fromage F Corbeille de fruits F	Macédoine mayonnaise S Parmentier de lentilles et patate douce E F Salade verte F Fromage AB F Crème à la vanille F	Friand au fromage S Emincé de porc au miel LOCAL F E Flan de légumes F Yaourt AB F Corbeille de fruits F	Salade de crudités F Blanquette de dinde LOCAL F Carottes sautées F Fromage AB F Crème dessert au chocolat F Crème dessert caramel F	Pâté sarthois Rillettes LOCAL F F Poisson meunière S F Courgettes F Fromage F Corbeille de fruits AB F
Semaine du 31 mars au 04 avril	Radis beurre FF Dos de cabillaud sauce ciboulette S Semoule E Fromage F Fromage blanc au sucre F	Céleri rémoulade F Salade de radis noir F Saucisse de Toulouse LOCAL F Carottes braisées F Fromage AB F Gâteau au yaourt F E	Betteraves vinaigrette F Pizza aux fromages F S Salade verte F Petit suisse F Compote de fruits E	Rillettes LOCAL F Terrine de campagne LOCAL F Pilons de poulet tex-mex F Pâtes E Fromage F Corbeille de fruits F	Salade de riz, tomates et œuf F S Jambon F Carottes Vichy F Yaourt F Ananas F

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



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



Choix des maternelles soulignées

F : Frais / E : Epicerie / S : Surgelé



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautas - 37210 Rochecorbon

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis