
















	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 21 au 25 avril	Férié 	Betteraves vinaigrette F Haricots verts vinaigrette S Spaghettis E à la bolognaise   S  Fromage  F Compote de fruits E	Tomates vinaigrette F Riz cantonais végétarien F (omelette, riz, petits pois) E  Petit suisse  F Corbeille de fruits F	Repas à thème Fête des œufs colorés 	Carottes râpées au citron  F Filet de lieu aux amandes F Flan de légumes F Fromage F Semoule au lait au chocolat   FE
Semaine du 28 avril au 02 mai					
	Salade de blé FE Cordon bleu FS Haricots verts  S Fromage F Liégeois au chocolat F	Betteraves vinaigrette F Steak haché  S Pommes de terre vapeur F Yaourt F Compote de pommes  E Compote pomme-banane E	Salade de pâtes FE Filet de poisson sauce tomate S  Petits pois S Fromage F Corbeille de fruits F	Férié	Macédoine mayonnaise S Quiche carottes et Boursin FS Salade verte F Fromage F Corbeille de fruits F



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



Viandes françaises

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



Choix des maternelles soulignés

F : Frais / E : Epicerie / S : Surgelé

RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge

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