

	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi	
Semaine du 09 au 13 juin	Férié	Salade de maïs et tomates FE Radis beurre F Brandade de poisson FS Salade verte F Petit suisse F Corbeille de fruits F	Carottes râpées vinaigrette F Œufs à la florentine F Epinards S Bûche de lait de mélange F Moelleux au citron E	Rillettes F Pâté de campagne F Estouffade de bœuf F Haricots beurre S Fromage F Glace S	Repas à thème Du champ à l'assiette, Consommons local !	
Semaine du 16 au 20 juin	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi	
	Salade de tomates F Concombre à la crème F Poulet rôti F Pommes de terre sautées FS Yaourt F Corbeille de fruits F	Salade à la niçoise * EF Blé au chorizo EF Poisson sauce crevettes F Carottes F Brie F Mousse au chocolat F	Betteraves vinaigrette F Emincé de porc à la texane F Jardinière de légumes F Fromage F Nectarine F	Œuf mayonnaise F Salade verte et œufs F Pâtes E et ratatouille F Gouda F Tarte aux fraises F E	Salade piémontaise F Taboulé EF Fricassée de blanc de volaille à la forestière F Courgettes sautées F Fromage F Yaourt aromatisé F	
Semaine du 23 au 27 juin	Lundi – Repas végétarien		Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas béninois
	Tomates mimosa F Œuf mimosa F Spaghettis à la bolognaise de lentilles EF Petit suisse F Corbeille de fruits F	Céleri rémoulade F Carottes râpées vinaigrette F Rôti de porc au jus F Tomates provençales FE Cantal F Moelleux au chocolat F	Salade de crudités F Emincé de bœuf au paprika F Purée de légumes F Fromage F Yaourt F	Betteraves mimosa F Concombre à la crème F Escalope de poisson à l'aneth F Pommes de terre vapeur F Emmental F Corbeille de fruits F	Salade de maïs F E Volaille aigre douce F Patate douce et riz E F Fromage de chèvre F Gâteau à l'ananas E 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



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

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



Viandes françaises

*Salade niçoise : riz, tomates, thon, œufs