

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi					
Semaine du 26 au 30 mai	Radis beurre <u>Betteraves vinaigrette</u>	F F	<u>Céleri rémoulade</u> Salade de maïs	F FE	Salade de tomates	F				
	Brandade de poisson	FS E	Flan de légumes	F	 Sauté de porc au curry 	F				
	Salade verte	F	Riz	E	Petits pois	S	Férié	Fermé		
	Petit suisse	F	Camembert	F	Saint Nectaire	F				
	Corbeille de fruits	F	Glace	S	Compote de pommes	E				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi					
Semaine du 02 au 06 juin	<u>Salade de riz</u> Salade de blé	FE FE	Salade de tomates	F S	Pomelos <u>Salade de crudités</u>	F F	Charcuterie 	F		
	Rôti de porc au jus	F	 Bœuf à la lyonnaise 	F	Filet de poisson meunière	S	Dahl de lentilles	F	Steak haché de veau sauce tomate 	S
	Haricots verts	S	 Pâtes	E	Ratatouille	E F S	et carottes	E	Frites	F
	Saint Paulin	F	Fromage blanc	F	Fromage	F	Chèvre	F	Brie	F
	Compote de fruits	E	Corbeille de fruits	F	Liégeois	F	<u>Crème au chocolat</u> Crème au caramel	FE F E	<u>Duo banane-kiwi</u> Duo melon-pastèque	F 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

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



Viandes françaises