














	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 novembre	Velouté aux légumes F	Céleri rémoulade F Salade d'endives aux noix F	Carottes râpées vinaigrette F	Rillettes  F Mousse de foie F	Salade de riz FE Salade de pâtes FE
	Pâtes   E	 Sauté de porc   F	Quiche au fromage E	Poisson du marché F S	Escalope de volaille grillée  F
	à la carbonara F	 Brocolis S	Salade verte S	Purée de légumes S FE	 Courgettes F
	Bûche de chèvre F	 Emmental F	Petit suisse  F	Brie  F	 Yaourt  F
	Crème dessert au chocolat F E	Corbeille de fruits F	Pomme FE	Flan pâtissier F	Compote de fruits E



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 soulignés

F : Frais / E : Epicerie / S : Surgelé

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



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