

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien	
Semaine du 1 ^{er} au 05 septembre	Betteraves vinaigrette  F Tomates vinaigrette  F Steak haché  S  Pâtes F Camembert F Corbeille de fruits F	Melon F Pastèque F Poisson au beurre blanc F Epinards S Bûche de chèvre  F Gâteau au chocolat FE	Salade de crudités F Hachis Parmentier  F Salade verte F Cantal  F Yaourt  F	Taboulé  E Salade de pommes de terre au thon  F Rôti de dinde à la normande  F Haricots verts S Fromage blanc F Corbeille de fruits F	Salade verte au maïs et œuf dur FE Concombre à la crème F Quiche F aux pommes de terre S Emmental  F Compote de fruits aux choix E	
	Semaine du 08 au 12 septembre	Salade de lentilles F Salade de riz E Cuisse de poulet  F Ratatouille F Brie F Corbeille de fruits F	Carottes râpées vinaigrette F Salade verte et croûtons F Poisson meunière S Riz  E Gouda  F Marbré F	Salade de blé E Jambon braisé F Petits pois S Fromage  F Crème au chocolat F	Concombre vinaigrette  F Salade de crudités  F Steak haché  S Frites F Emmental F Compote de fruits E	Betteraves vinaigrette  F Salade de maïs et thon  E Coquillettes F à la bolognaise de lentilles E  Yaourt F Corbeille de fruits 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 soulignés

F : Frais / E : Epicerie / S : Surgelé



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge



Local

RESTAUVAL - 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