

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 29 septembre au 03 octobre	Carottes râpées mimosa Betteraves mimosa	Feuilleté au fromage S	Salade de chou blanc F	Salade de riz EF Salade nantaise * FS	Céleri vinaigrette F Radis beurre F
	Pâtes locales E à la tomate F	Rôti de bœuf F Carottes vapeur F	Sauté de veau F Haricots verts S	Aiguillettes de poulet à la crème F Petits pois S	Filet de lieu au persil F Purée de pommes de terre F
	Fromage F Compote pomme-poire E Compote pomme-banane E	Yaourt F Corbeille de fruits F	Camembert F Tarte aux fruits S	Morbier F Poire F Pomme F	Emmental F Mousse au chocolat EF Entremets à la vanille EF
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade au chèvre et croûtons F Salade verte à la mimolette F Steak haché S Semoule E Petit suisse F Corbeille de fruits F	Salade de crudités F Quiche au fromage FS Salade verte F Yaourt F Compote de fruits au choix E	Betteraves vinaigrette F Bœuf bourguignon F Carottes vichy F Brie F Semoule au lait à la vanille EF	Salade de pommes de terre F Salade de riz F Sauté de dinde chasseur F Duo de haricots F Fromage F Mousse au chocolat au lait bio EF Mousse à la noix de coco EF	Potage aux tomates F E Filet de colin meunière S Blé au jus E Cantal F Clémentines F Ananas frais F
Journées du goût : les secrets des courges					
Semaine du 13 au 17 octobre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Concombre à la crème F Céleri rémoulade F	Carottes et butternut râpés F en salade à l'orange F Salade de courgette râpée et carottes F	Betteraves vinaigrette F	Potage de légumes F	Soupe de potimarron aux épices F F Soupe de courgettes F
	Curry de potiron, pois chiches F Riz E Yaourt F	Steak haché de veau S Gratin de légumes F Fromage F 	Poulet aux épices F Pâtes E Mimolette F	Chili con carne FS Edam F	Dos de colin FS Purée de légumes F Petit suisse F
	Corbeille de fruits F	Riz au lait FE Riz au lait au chocolat FE	Fromage blanc et confiture de courge maison F	Gâteau moelleux chocolat-courgette F Brownie chocolat-potimarron E	Corbeille de fruits F

* Salade nantaise : pommes de terre, mâche, tomates, haricots verts



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



Viandes françaises

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