












	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 15 au 19 décembre  	<b>Terrine de campagne</b> <b>cornichon</b> <b>Rillettes</b>  F  F	<b>Potage de légumes</b> F	<b>Betteraves vinaigrette</b> F	<b>Repas de fin d'année</b>  	<b>Quiche lorraine</b> F <b>S</b>
	 <b>Sauté de volaille à la paysanne</b>   F	<b>Crumble de légumes et gratin de pommes de terre et fromage</b> F	 <b>Pâtes</b> E		<b>Poisson du marché</b> F
	<b>Epinards à la crème</b> S	<b>Salade verte</b> F	<b>à la bolognaise</b>  S		<b>Purée de légumes</b> F
	<b>Emmental</b>  F	<b>Fromage</b> F	<b>Chèvre</b> F		<b>Yaourt</b> F
	<b>Crème dessert vanille</b> F <b>Crème dessert au caramel</b> F	<b>Banane</b> F	<b>Compote de fruits</b> E		<b>Corbeille de fruits</b>  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

RESTAUVAL - 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



Viandes françaises