



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	 Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 mars	Macédoine de légumes S Poireaux vinaigrette F Chipolatas LOCAL F Cœur de blé E Fromage AB F Corbeille de fruits F	Potage de légumes AB F Quiche aux légumes F Salade verte S Fromage F Crème dessert F	Charcuterie F Colin meunière S Riz E Petit suisse F Corbeille de fruits AB F	Radis beurre F Salade d'endives F Joue de porc au miel F Haricots beurre S Fromage AB F Cake au citron F	Salade de pâtes aux petits légumes ES Taboulé (semoule BIO) AB EF Sauté de volaille F Carottes persillées AB S Yaourt F Corbeille de fruits F
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Soupe de légumes F Poisson du jour F Riz AB E Petit suisse F Corbeille de fruits AB F	Salade coleslaw mimosa AB F Concombre mimosa AB F Pizza au fromage FS Salade verte F Fromage blanc AB LOCAL F Corbeille de fruits F	Betteraves vinaigrette AB F Steak haché de veau S Brocolis S Fromage F Riz au lait FE	Céleri râpé mayonnaise F Carottes et céleri mayonnaise F Sauté de porc LOCAL F Frites F Fromage au choix F Compote de pommes AB E Compote pomme-pêche AB E	Repas à thème Carnaval gourmand 

Fournisseurs locaux : Porc, bœuf, veau, volailles : Cosme



Local



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge

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



Viandes françaises

Choix des maternelles soulignées

F : Frais / E : Epicerie / S : Surgelé

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