

Semaine du 23 au 27 novembre	Lundi	Mardi		Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Potage de légumes F	<u>Rillettes de thon</u> FE Maquereau E		<u>Oeuf mayonnaise</u> F Salade verte mimosa F Couscous végétarien (pois chiches et légumes) E F	Crêpe jambon-fromage S
	Steak haché S	Sauté de dinde grand-mère LOCAL F		Semoule AB E	Poisson du marché sauce citron F
	Coquillettes LOCAL E	Haricots beurre AB S		Yaourt AB F	Epinars F
	Emmental AB F	Petit suisse F		Corbeille de fruits F	Bûche de chèvre F <u>Entremets à la vanille au lait bio</u> AB FE Entremets praliné au lait bio AB FE
	Corbeille de fruits F	Pain perdu F			
Semaine du 30 novembre au 04 décembre	Lundi – Repas végétarien	Mardi		Jeudi	Vendredi
	Céleri Betteraves vinaigrette AB F	<u>Carottes râpées vinaigrette</u> AB F Salade de mâche au chèvre F		<u>Rillettes</u> F Saucisson sec F Filet de poisson F Sauce à l'oseille S	<u>Velouté de légumes</u> AB F
	Chili sin carne F	Rôti de porc charcutière F		Chou-fleur béchamel S	Cuisse de poulet rôti LOCAL F
	Salade verte F	Haricots verts LOCAL S		Chèvre F	Frites F
	Petit suisse F	Camembert F		<u>Compote de pommes</u> E Compote pomme-banane E	Yaourt F
	Corbeille de fruits F	Gâteau au yaourt FE			Corbeille de fruits F
Semaine du 07 au 11 décembre	Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Feuilleté au fromage S	Potage de légumes F		Salade de crudités au choix F	<u>Chou blanc vinaigrette</u> F Chou rouge aux pommes F
	Jambon F	Bœuf bourguignon LOCAL F		Poisson meunière F S	Dahl de lentilles F E
	Brocolis béchamel S	Pâtes LOCAL AB E		Riz E	et carottes F
	Fromage blanc F	Mimolette F		Brie F	Fromage F
	Duo de fruits F	Petits suisses aromatisés F		Liégeois F	Corbeille de fruits F

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 Internauts - 37210 Rochecorbon



Produit issu de l'agriculture biologique



Local

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.
Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis.
Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restaival.