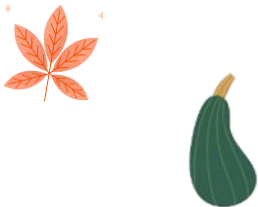
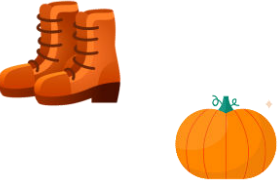


Semaine du 28 septembre au 02 octobre	Lundi – Repas végétarien	Mardi		Jeudi	Vendredi
	Carottes râpées mimosa Betteraves mimosa Pâtes à la tomate Fromage Compote pomme-poire Compote pomme-banane	Feuilleté au fromage Rôti de bœuf Carottes vapeur Yaourt Corbeille de fruits		Salade de riz Salade nantaise Aiguillettes de poulet à la crème Petits pois Morbier Poire Pomme	Céleri vinaigrette Radis beurre Filet de lieu au persil Purée de pommes de terre Emmental Mousse au chocolat Entremets à la vanille
Semaine du 05 au 09 octobre	Lundi	Mardi – Repas végétarien		Jeudi	Vendredi
	Salade au chèvre et croûtons Salade verte à la mimolette Steak haché Semoule Petit suisse Corbeille de fruits	Salade de crudités Quiche au fromage Salade verte Yaourt Compote de fruits		Salade de pommes de terre Salade de riz Sauté de dinde chasseur Duo de haricots Fromage Mousse au chocolat Mousse à la noix de coco (lait)	Potage aux tomates Filet de colin meunière Blé au jus Cantal Clémentines Ananas frais
Semaine du goût : les couleurs dans l'assiette					
Semaine du 12 au 16 octobre	Lundi– Repas végétarien	Mardi		Jeudi	Vendredi
	Betteraves vinaigrette Dahl lentilles curry Pomme de terre vapeur Fromage Fruit de saison	Soupe de butternut aux épices Emincé de bœuf Purée de légumes verts Petit suisse sucré Compote de fruits		Pâté de foie Filet de poisson sauce fromage blanc citronné Riz Fromage Mousse au chocolat	Salade d'endives Sauté de porc à la tomate et au paprika Semoule Yaourt Ananas au sirop

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

Fournisseurs locaux : Porc, bœuf, veau, volailles, charcuteries : Cosme / Pâtes : La Pâte sarthoise

Choix des maternelles soulignées
F : Frais / E : Epicerie / S : Surgelé

RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon



Produit issu de l'agriculture biologique



Local



Label rouge

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 Restauval.