


















	<i>Lundi Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 26 au 30 avril</i>	Betteraves rouges et céleri rémoulade Omelette aux pommes de terre Salade verte Kiri Crème dessert à la vanille	Salade western (salade ,tomate,maïs,mimolette) Sauté de dinde  Semoule Yaourt sucré 		Macédoine mayonnaise ,surimi Pâtes à la bolognaise  Salade verte St paulin Compote pomme pêches	 Radis beurre Poisson pané Haricots verts extra-fins Riz au lait (lait entier fermier)  Banane
<i>Semaine du 3 au 7 mai</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	Pâtes tricolore au thon Chipolatas  Petits pois étuvés Fromage blanc Confiture de fraise	Carottes râpées mimosa Dos de lieu sauce à l'oseille Riz créole Emmental Salade de fruits		Taboulé au blé et quinoa Croq végétal au fromage Gratin de brocolis (lait entier fermier)  Chantailou Liégeois au chocolat	Concombres à la crème Sauté de bœuf à la provençale  Frites Entremet au caramel (lait entier fermier) 
<i>Semaine du 10 au 14 mai</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Rosette et saucisson à l'ail Aiguillettes de poulet  Purée crécy (carottes) Yaourt à la vanille  Pomme	Radis, beurre Jambon grill Lentilles / salade verte Tomme blanche Eclair au chocolat			
<i>Semaine du 17 au 21 mai</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Salade strasbourgeoise (PDT,saucisses de francfort) Filet de poisson meunière Brunoise provençale Brie Salade de fruits	Salade de blé printanier (blé,poivron,tomate,maïs,petits pois) Tarte au fromage Salade verte Petits suisses Compote de pommes 		Concombres au fromage blanc Sauté de porc colombo  Pommes de terre à l'anglaise Chanteneige  Mousse au chocolat	Rillettes de sardines Poulet rôti  Duo de haricots Entremet à la vanille (lait entier fermier)  Banane



Produit local



















Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

RESTAUVAL- ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon



Viandes françaises

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 24 au 28 mai	Férié	Macédoine de légumes, surimi Steak haché  Pâtes  Yaourt aromatisé Pomme		Carottes râpées  vinaigrette Sauté de poulet basquaise  Riz créole Tomme noire Pot de glace	Feuilleté au fromage Rôti de porc  Petits pois étuvés Fromage blanc Fraises 
	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 31 mai au 4 juin	Rillettes de porc  Filet de poisson sauce aux épices du soleil Julienne de légumes Fromages frais aux fruits Madeleine	Radis, beurre Couscous végétarien (légumes et pois chiches) Semoule Kiri Flan patissier		Salade niçoise Cordon bleu de volaille Epinards béchamel (lait entier fermier)  Ptit cabray  Salade de fruits	Concombres à la crème Bœuf bourguignon  Purée de pommes de terre St paulin Crème dessert au caramel
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
Semaine du 7 au 11 juin	Salade piémontaise  Aiguillettes de poulet  Carottes à la crème Emmental  Compote pomme ananas	Tomates vinaigrette, mozzarella Chipolatas  Lingots de Vendée / salade verte St morêt Liégeois à la vanille		Salade méli-mélo (carottes, maïs, cœurs de palmier, petits pois, céleri) Sauté de dinde   Frites Yaourt aromatisé 	Betteraves rouges, oeufs mimosas Crêpe au fromage Brunoise provençale Entremet au chocolat (lait entier fermier)  Banane