

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 23 au 27 septembre	Pâté de campagne F	Repas à thème Cuisine des îles 		Céleri rémoulade F	Taboulé FE
	Lasagnes à la bolognaise F		Tajine de légumes et pois chiches F	Emincé de porc aux champignons F	
	Salade verte F		Semoule E	Carottes sautées F	
	Petit moulé F		Brie F	Mimolette F	
	Poire F		Salade de fruits frais F	Pomme F	
Semaine du 30 septembre au 04 octobre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de lentilles EF	Feuilleté au fromage S		Salade de crudités F	Tomates vinaigrette F
	Poulet rôti F	Omelette campagnarde F		Lieu noir au persil F	Rôti de porc aux épices F
	Chou-fleur S	Petits pois S		Pâtes E	Blé E
	Saint Paulin F	Yaourt Maurice F		Bûchette de lait de chèvre F	Tomme blanche F
Orange F	Prunes F		Entremets au chocolat FE	Compote pomme-banane E	
Semaine du 07 au 11 octobre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade strasbourgeoise (pommes de terre, tomates, emmental, cervelas) F	Céleri au fromage blanc F		Salade de chèvre et croûtons F	Velouté de poireaux F
	Paupiette de veau F	Galette bretonne (fromage) F		Cordon bleu F	Poisson meunière S
	Brocolis S	Haricots beurre S		Carottes Vichy F	Blé au jus E
	Camembert F	Pont l'Évêque F		Emmental F	Edam F
Banane F	Fruits au sirop E		Tarte aux pommes F	Pomme F	
Semaine du goût : Retour vers les légumes oubliés					
Semaine du 14 au 18 octobre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Gaspacho F	Betteraves vinaigrette F		Carottes râpées vinaigrette F	Potage aux blettes et pommes de terre FE
	Sauté de volaille F	Quiche E		Emincé de porc F	Poisson au citron S
	Purée de panais et pommes de terre F	aux légumes d'antan F		Gratin d'épinards F	Haricots verts sautés S
	Fromage blanc F	Camembert F		Cantal F	Tomme F
Kiwi F	Liégeois à la vanille F		Fondant aux betteraves et chocolat FE	Fruit de saison F	



Produit issu de l'agriculture biologique

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

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon



Viandes françaises



Label rouge A.O.P.