

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 janvier	 Velouté Dubarry Sauté de bœuf Tolstoï Semoule Bûche de chèvre Mandarine	Potage Crécy (carottes) Steak haché sauce échalote Pâtes Samos Compote de fruits		Rémoulade de champignons Filet de colin sauce crustacés Purée de potiron Carré portion Galette des rois à la frangipane	Salade du Chef * Tartiflette Salade verte Petit suisse Fruit
Semaine du 09 au 13 janvier	Semoule Bûche de chèvre Mandarine	Pomelos au sucre roux Rôti de porc charcutier Poêlée de légumes Tomme blanche Gâteau au yaourt	 Poêlée de légumes Tomme blanche Gâteau au yaourt	Salade coleslaw * Pâtes à la carbonara Salade verte Fromage Poire au chocolat	Quiche lorraine Filet de lieu meunière Haricots beurre Yaourt Pomme
Semaine du 16 au 20 janvier	Chou rouge aux pommes Rôti de dinde sauce moutarde Pommes de terre sautées Fromage Fruit	Salade d'endives aux noix Œufs durs béchamel Epinards Camembert Moelleux au citron	 Epinards Camembert Moelleux au citron	Potage cultivateur Cassoulet Fromage blanc Minéolas	Mâche aux œufs Dos de merlu sauce citron Purée de céleri Saint Paulin Liégeois à la vanille
Semaine du 23 au 27 janvier	Carottes au citron et huile d'olive Pilons de poulet aux herbes Petits pois Coulommiers Yaourt	Repas à thème La Russie 	 Repas à thème La Russie	Potage de légumes Filet de colin à la vanille Brocolis persillés Petit suisse Fruit	Novel an chinois

* Salade du Chef : salade mêlée, emmental, vinaigrette

* Salade coleslaw : chou blanc et carottes râpés, mayonnaise

Label Rouge

Poisson frais

Produit issu de l'agriculture biologique

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

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMIRCN
 RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochechouart