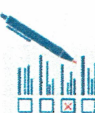
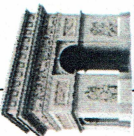
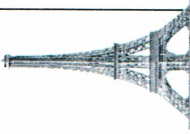




Menus du restaurant de l'école Aimé SOUCHÉ

Du 22 mai au 16 juin 2017

Restaival

Semaine du 22 au 26 mai	Lundi		Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Taboulé Emincé de porc au curcuma Printanière de légumes Edam Fruit de saison		Salade verte, pomme fruit, orange et vinaigrette d'agrumes Rôti de bœuf Frites Coulommiers Yaourt 		 Féié	Fermé
Semaine du 29 mai au 02 juin	Lundi		Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Courgettes râpées Lasagnes à la bolognaise Salade verte Tomme grise Compote de pommes meringuée		Sardines beurre Rôti de dinde aux champignons Salsifis Fromage fondu Flan pâtissier		Salade de fonds d'artichaut Fricassée de bœuf Céréales gourmandes  Yaourt Fruit de saison	Salade de pâtes Dos de cabillaud au curry Haricots verts persillés Carré du Poitou Fruit de saison
Semaine du 05 au 09 juin	Lundi		Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Féié		Salade de tomates Cuisse de poulet rôti aux épices Pommes de terre vapeur Camembert Fruit de saison		Saucisson sec Gratin de lieu à la provençale Semoule aux petits légumes Fromage Kiwi	Pastèque Jambon braisé Courgettes poêlées Petit suisse Moelleux au chocolat
Semaine du 12 au 16 juin	Lundi		Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Rillettes de sardines Rôti de porc au jus Petits pois Mimolette Fruit de saison		Salade de crudités Bœuf au curry Poêlée de légumes Bûche de chèvre Glace		Salade de betteraves à l'édam Courgette farcie Pilaf de céréales Yaourt  Fruit de saison	Concombre sauce tartare Filet de colin meunière Ratatouille Saint Paulin Beignet



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

 Produit issu de l'agriculture biologique

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
RESTAIVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Laura LE GUENNEC Diététicienne