

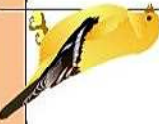







Semaine du 23 avril au 27 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 avril au 04 mai	Chou-fleur vinaigrette Boulettes de bœuf à la provençale Frites Samos Compote de fruits	Carottes râpées au citron Escalope de porc Haricots verts persillés Brie Marbré crème anglaise		Taboulé Merlu sauce bretonne Epinards à la crème Yaourt Fruit	Concombre vinaigrette  Pâtes à la carbonara Salade verte Gouda Pêche au sirop et coulis de fruits rouges
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 07 au 11 mai	Taboulé Emincé de dinde au curry Brocolis Petit suisse Fruit	Féerie		Carottes râpées vinaigrette  Merlu sauce bretonne Blé Carré du Poitou Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Tomates vinaigrette Sauté de veau Purée de légumes Gouda Moelleux au chocolat
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 14 au 18 mai	Salade verte et maïs Colin sauce poivron Pommes de terre vapeur Bûche de chèvre Salade d'agrumes	Féerie		Féerie	Chou-fleur vinaigrette à l'échalote Steak haché Pâtes Yaourt  Fruit
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 14 au 18 mai	Crêpe au fromage Poulet grillé Courgettes sautées Petit suisse Fraises au sucre	Céleri vinaigrette Filet de poisson sauce citron Céréales gourmandes  Saint Nectaire Glace		Repas à thème Saint Honoré 	Ouf sauce cocktail Bœuf aux épices Chou-fleur persillé Edam Semoule au lait au caramel
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi



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
Validés par le service diététique