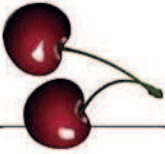








Semaine du 21 mai	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine du 21 mai	Férié 	Salade de blé à la tomate Chipolatas Ratatouille Saint Paulin Mousse au chocolat			Salade verte aux noix Emincé de porc au curcuma Frites Yaourt Compote pomme-fraise	Salade verte, pomme fruit, orange et vinaigrette d'agrumes Rôti de bœuf Carottes Vichy Camembert Clafoutis aux fruits rouges
	Lundi Courgettes râpées Moussaka Riz créole Tomme grise Compote de pommes meringuée	Mardi Sardines beurre Fricassée de dinde aux champignons Salsifis Fromage Flan pâtissier	Mercredi 	Jeudi Salade de fonds d'artichaut Sauté de bœuf Céréales gourmandes Fromage blanc Fruit	Vendredi Salade de pâtes Dos de cabillaud au curry Haricots verts persillés Carré du Poitou Salade de fruits frais	
Semaine du 04 au 08 juin	Lundi Betteraves vinaigrette Spaghettis à la bolognaise Salade verte Gouda Fruit 	Mardi Salade de tomates Cuisse de poulet rôti aux épices Pommes de terre vapeur Camembert Compote pomme-framboise	Mercredi 	Jeudi Saucisson sec Gratin de lieu à la provençale Purée de légumes Emmental Fruit	Vendredi Melon Rôti de porc Courgettes poêlées Petit suisse Cake au citron	
	Lundi Salade de crudités Bœuf au curry Poêlée de légumes Bûche de chèvre Glace	Mardi Repas à thème L'Auvergne 	Mercredi 	Jeudi Salade de betteraves à l'édam Filet de colin meunière Pilaf de céréales Yaourt Fruit	Vendredi Concombre vinaigrette Rôti de volaille à la crème Ratatouille Saint Paulin Riz au lait	



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  
RESTAUVAl - ZA Chataenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Validés par le service diététique