

Semaine du 03 au 07 septembre	Lundi	Macédoine de légumes Steak haché Pâtes Fromage fondu Compote de fruits	Concombre vinaigrette Sauté de porc au miel Carottes à la coriandre Morbier Flan au chocolat	Mercredi		Salade arlequin * Rôti de veau Purée de pois cassés Tomme grise Glace	Salade de riz niçoise Filet de lieu gratiné Flan de carottes Petit suisse Salade de fruits frais
	Lundi	Carottes râpées vinaigrette Rôti de bœuf sauce barbecue Pommes de terre vapeur Mimolette Fruit	Tomates mozzarella Sauté de porc Chou-fleur Yaourt Quatre quarts aux pommes	Mercredi		Jeu	Salade de céleri Filet de poisson du marché à la tomate Bouligour Edam Ile flottante
Semaine du 10 au 14 septembre	Lundi	Rillettes de poisson Chipolatas Semoule Brie Raisin	Melons Bœuf bourguignon Haricots verts persillés Gouda Riz au lait	Mercredi		Jeu	Salade italienne * Dos de merlu à la crème de moules Poêlée de légumes Emmental Fromage blanc au miel
	Lundi	Taboulé Filet de dinde à la normande Ratatouille Petit suisse Fruit	Melons Sauté de bœuf à la tomate Bouquetière de légumes Coulommiers Gâteau de semoule	Mercredi		Jeu	Radis beurre Filet de poisson à la provençale Riz aux petits légumes Tomme blanche Reinette cuite sauce caramel
Semaine du 17 au 21 septembre	Lundi			Mercredi			
Semaine du 24 au 28 septembre	Lundi			Mercredi			

\* Salade arlequin : soja, carottes, betteraves

\* Salade italienne : pâtes, tomates, mozzarella, basilic

Label Rouge  
 Poisson frais



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



Produit issu de l'agriculture biologique

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN

RESTAVAL - ZA Chalenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon



Viandes françaises