





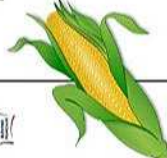




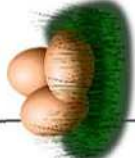




	Lundi	Mardi – Mardi gras	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 mars	Velouté Dubarry (chou-fleur)	Salade western *		<b>Repas à thème</b> <b>L'Egypte</b> 	Salade gauloise *
	Filet de poisson sauce crevettes	Sauté de porc aigre doux 	Carottes Vichy		Bœuf bourguignon
	Semoule	Emmental			Brunoise de légumes 
	Petit suisse	Beignet			Duo orange-pamplemousse
	Fruit				
Semaine du 11 au 15 mars	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	Chou blanc	Salade de champignons		Salade de blé orientale	Salade d'avocat
	Hachis Parmentier 	Filet de volaille braisé		Sauté de bœuf bourguignon 	Fricassée de poisson aux épices
	Salade verte 	Haricots verts		Chou-fleur	Pâtes
	Emmental 	Fromage		Gouda	Samos
	Yaourt	Fondant aux pommes		Banane sauce chocolat	Fruit
Semaine du 18 au 22 mars	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	Céleri rave	Salade de crudités		Potage Crécy (carottes)	Salade de pâtes aux petits légumes
	Chipolatas	Colombo de veau 		Emincé de dinde au curry	Filet de poisson au citron 
	Frites	Carottes sautées		Semoule	Brocolis vapeur
	Yaourt 	Mimolette		Tomme	Chèvre
	Fruit	Moelleux au chocolat		Salade de fruits frais	Pot de crème à la vanille

\* Salade gauloise : pommes de terre, tomates, œufs, maïs, sauce cocktail

\* Salade western : salade mêlée, tomates, poivron, maïs, persil

 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 GEMRCN  
 RESTAUAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

   Viandes françaises