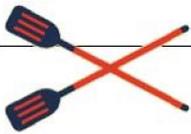
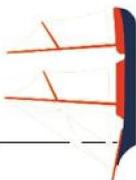


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 29 avril au 03 mai	Taboulé	Radis beurre		Carottes râpées vinaigrette Emincé de dinde au curry	Tomates vinaigrette
	Merlu sauce bretonne	Pâtes à la bolognaise		Blé	Sauté de veau
	Brocolis	Salade verte		Carré du Poitou	Purée de légumes
	Emmental	Petit suisse		Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Gouda
	Fruit	Salade de fruits frais			Moelleux au chocolat
Semaine du 06 au 10 mai	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte et maïs	Repas à thème		Salade de pâtes	Chou blanc vinaigrette
	Colin sauce poivron	L'Inde		Steak haché	Emincé de porc au curcuma
	Pommes de terre vapeur			Carottes sautées	Petits pois
	Bûche de chèvre			Yaourt	Saint Paulin
Entremets			Fruit	Tarte aux fraises	
Semaine du 13 au 17 mai	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Crêpe au fromage	Céleri vinaigrette		Salade espagnole *	
	Sauté de volaille aux épices	Filet de poisson sauce citron		Rôti de dinde à la normande	Bœuf aux épices
	Courgettes sautées	Gratin de légumes		Céréales gourmandes	Chou-fleur persillé
	Petit suisse	Saint Nectaire		Brie	Edam
Fraises au sucre	Tarte au citron		Glace	Semoule au lait au caramel	

* Salade espagnole : tomates, poivrons, jambon

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
 RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon
 Validés par le service diététique