



## Menus du restaurant de l'école Aimé SOUCHÉ

Du 31 août au 25 septembre 2020



Restauval

Semaine du 31 août au 04 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Betteraves vinaigrette	Steak haché	Œufs durs béchamel	Melon	Concombre vinaigrette
Semaine du 07 au 11 septembre		Pâtes Fromage fondu	Carottes à la coriandre 	Tomme grise	Fruit
	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 14 au 18 septembre	Carottes râpées vinaigrette 	Gratin de pâtes au fromage	Röti de dinde au romarin Ratatouille	Saucisson à l'ail et cornichon 	Tomates vinaigrette Sauté de porc aux épices Chou-fleur
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 21 au 25 septembre	Rillettes de poisson Cuisse de poulet aux herbes	Pastèque	Bœuf bourguignon	Betteraves vinaigrette Tajine de légumes et pois chiches	Salade italienne * Filet de poisson du marché à la tomate
	Frites	Haricots verts persillés	Gouda	Semoule	Courgettes sautées
Semaine du 28 septembre	Yogourt	Fruit	Gâteau au yaourt	Brie	Emmental
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 04 octobre	Taboulé	Melon	Radis beurre	Salade de céleri	
	Fillet de dinde à la normande Ratatouille	Rôti de porc au jus Haricots beurre	Filet de poisson à la provençale	Dahl de lentilles et carottes	
Semaine du 11 octobre	Petit suisse	Coulommiers	Tomme blanche	Edam	
	Fruit	Moelleux au chocolat	Compote de pommes	Crème caramel	

\* Salade italienne : pâtes, tomates, mozzarella, basilic  
 Label Rouge  
 Poisson frais

Pain de votre boulanger  
 Produit issu de l'agriculture biologique  
 La viande de boeuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis  
 RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochechorbon  
 Viandes françaises