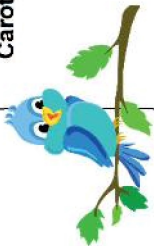


	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 28 mars au 1 ^{er} avril	Rillettes Hachis Parmentier Salade verte Fromage Fruit	Taboulé Quiche carottes et fromage ail et fines herbes Yaourt Compote de fruits		Carottes râpées vinaigrette Pâtes à la carbonara Carré du Poitou Fromage blanc au sucre	Salade de riz Filet de colin sauce hollandaise Gratin de légumes Camembert Fruit
	Lundi – Repas végétarien				
	Chou-fleur vinaigrette Œufs durs sauce Mornay Pâtes Gouda Fruit	Carottes au citron et huile d'olive Emincé de volaille Petits pois Coulommiers Flan pâtissier		Feuilleté au fromage Sauté de bœuf à la forestière Haricots beurre Yaourt Fruit	Boulgour vinaigrette Colin sauce bretonne Epinards à la crème Camembert Petits suisses aux fruits
	Lundi				
	Betteraves vinaigrette Steak haché Pommes noisettes Samos Fruit	Taboulé (semoule BIO) Merlu sauce bretonne Brocolis Emmental Fruit		Repas à thème Printemps 	
Semaine du 11 au 15 avril					Tomates mimosa Blésotto aux légumes Gouda Flan nappé au caramel

Pain de votre boulanger



Label Rouge
Poisson frais



Pêche durable MSC



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

Produit issu de l'agriculture biologique

RESTAURAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon



Vianes françaises

Tribunaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis