

Semaine du 29 août au 02 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	 Saucisson à l'ail et cornichon Filet de lieu gratiné Pommes de terre vapeur Camembert Fruit	Repas à thème Grèce Tomates vinaigrette Tajine de légumes et pois chiches Semoule Brie Raisin		 Betteraves vinaigrette Steak haché Pâtes Fromage fondu Glace	Melon Œufs durs béchamel Carottes à la coriandre Morbier Moelleux au chocolat
Semaine du 05 au 09 septembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Concombre vinaigrette Cuisse de poulet aux herbes Pommes noisettes Yaourt Fruit	 Pastèque Sauté de porc Haricots verts persillés Gouda Gâteau au yaourt		Betteraves mimosa Gratin de pâtes au fromage Yaourt Fruit	Carottes râpées vinaigrette Sauté de volaille aux épices Ratatouille Mimolette Semoule au lait au caramel
Semaine du 12 au 16 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Taboulé (semoule BIO) Filet de dinde aux herbes Ratatouille Yaourt Fruit	Melon Rôti de porc au jus Haricots beurre Coulommiers Moelleux au chocolat		Radis beurre Filet de poisson à la provençale Riz Tomme blanche Compote de pommes	Salade italienne * Filet de poisson du marché à la tomate Courgettes sautées Emmental Fromage blanc au miel
Semaine du 19 au 23 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
					Salade de céleri Dahl de lentilles et carottes Edam Fruit

* Salade italienne : pâtes, tomates, mozzarella, basilic

Label Rouge
Poisson frais

Pain de votre boulanger

Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf 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

RESTAIVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon

Viandes françaises