

	Lundi – Repas végétarien		Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine du 20 au 24 mars		 Risotto de blé aux légumes Mimolette Crème dessert au caramel	 Rôti de porc au jus Haricots verts persillés Brie Marbré crème anglaise		Salade de pâtes Saucisse  Gouda Banane	Feuilleté au fromage Pavé de poisson au basilic Navets glacés et pommes de terre Carré portion Fruit	
Semaine du 27 au 31 mars		Rillettes Hachis Parmentier Salade verte Fromage Fruit	Taboulé Quiche carottes et fromage ail et fines herbes Yaourt Compote de fruits		Salade de  Filet de colin sauce hollandaise Gratin de légumes Camembert Fruit	Carottes râpées vinaigrette  à la carbonara Carré du Poitou Fromage blanc au sucre	
Semaine du 03 au 07 avril		 Œufs durs sauce Mornay  Gouda Fruit	Carottes au citron et huile d'olive Emincé de volaille Haricots beurre Coulommiers Flan pâtissier		Repas à thème Printemps		 Colin sauce bretonne Epinards à la crème Camembert Petits suisses aux fruits

Pain de votre boulanger



Label Rouge
Poisson frais



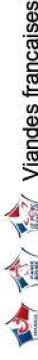
Pêche durable MSC



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

AB Produit issu de l'agriculture biologique

RESTAURAL - ZA Chateaufort 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