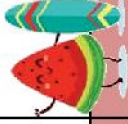
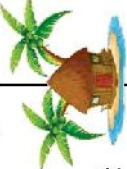
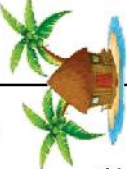




Menus du restaurant de l'école Louis PERGAUD

Du 02 au 20 septembre 2024



Semaine du 02 au 06 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Betteraves vinaigrette Pâtes à la carbonara Fromage fondu Compote de pommes	Saucisson à l'ail et cornichon Filet de lieu gratiné Pommes de terre vapeur Camembert Fruit		Pastèque Gratin de pâtes au fromage Yaourt Glace	Carottes râpées vinaigrette Sauté de volaille aux épices Ratatouille Mimolette Semoule au lait au caramel
Semaine du 09 au 13 septembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Concombre vinaigrette Cuisse de poulet aux herbes Pommes noisettes Tomme Fruit	Melon Tajine de légumes et pois chiches Semoule Brie Yaourt		Repas à thème Cuisine des îles 	Salade italienne (pâtes, tomates, mozzarella, basilic) Filet de poisson du marché à la tomate Courgettes sautées Emmental Raisin
Semaine du 16 au 20 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Taboulé (semoule BIO) Filet de dinde aux herbes Carottes sautées Yaourt Fruit	Melon Saucisse de Francfort Haricots beurre Coulommiers Moelleux au chocolat 		Radis beurre Filet de poisson à la provençale Riz Tomme blanche Compote de pommes	Tomates vinaigrette Dahl de lentilles et carottes Edam Fruit



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



Viandes françaises

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