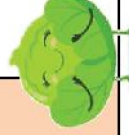




Menus du restaurant de l'école Aimé SOUCHÉ

Du 04 au 22 novembre 2024



Semaine du 04 au 08 novembre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves mimosa  Gratin de pâtes  au fromage Yaourt  Compote de pommes 	Mousse de foie  Dos de lieu rôti aux cinq baies Poêlée de légumes au potiron Petit moulé Banane au caramel		 Potage de légumes  Hachis Parmentier  Salade verte Camembert  Fruit 	Carottes râpées vinaigrette Sauté de porc  Haricots verts persillés  Fromage Gâteau au yaourt
	Lundi 	Mardi – Repas végétarien			Vendredi
	Férié	Chou rouge  Tajine de légumes et pois chiches Semoule  Emmental Compote de fruits  		Salade de crudités  Filet de poisson au citron Carottes braisées  Cantal Tarte au chocolat	Potage Dubarry (chou-fleur)   Emincé de volaille à l'indienne  Pommes noisettes Fromage Fruit
Semaine du 11 au 15 novembre	Lundi	Mardi			Vendredi – Repas végétarien
	Carottes râpées vinaigrette  Lasagnes au poisson Salade verte Gouda Crème dessert à la vanille	Repas à thème Réduction des déchets 			Salade de chou blanc, croûtons et pomme Dahl de lentilles et patate douce Camembert  Compote de fruits
	Lundi	Mardi			Jeudi
				Salade de riz  Emincé de volaille à la gardiane  Brocolis Fromage Banane	Salade de chou blanc, croûtons et pomme Dahl de lentilles et patate douce Camembert  Compote de fruits

* Salade égyptienne : semoule, maïs, tomates
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
RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon
Viandes françaises