


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 25 au 29 avril	Céleri râpé à la vinaigrette balsamique Poulet rôti aux herbes  Semoule parfumée Fromage Fruit de saison	Salade de haricots verts Filet de poisson au beurre de sauge Gratin de courgettes Fromage Brownies	Rouleau de jambon macédoine Lasagnes de bœuf Salade verte Fromage Fruit de saison	Salade de chou rouge Jambon grillé Petits pois Petit suisse Compote de fruit	Salade de tomates à l'échalote Sauté de bœuf Pommes de terre sautées Fromage Entremets
Semaine du 02 au 06 mai	Concombre à la menthe Merlu sauce bretonne Riz pilaf Fromage Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Salade de blé Emincé de dinde au curry Poêlée printanière Fromage Flan pâtissier	Salade composée Coquillettes au jambon gratinées Petit suisse Salade de fruits fraîche	Férié	Fermé
Semaine du 09 au 13 mai	Pizza du Chef Colin sauce poivron Haricots beurre Fromage Salade d'agrumes	Tomates vinaigrette Sauté de veau Petits pois Fromage Riz au lait	Radis beurre Rôti de dinde Gratin de légumes Fromage Pâtisserie du Chef	Salade de lentilles Saucisse de Toulouse Ratatouille Fromage Clafoutis aux fruits rouges	Salade de cœurs de palmier Spaghettis à la bolognaise Yaourt Corbeille de fruits
Semaine du 16 au 20 mai	Férié	Œuf mimosa Sauté de porc Chou-fleur persillé Fromage Gâteau au yaourt	Salade espagnole * Poulet grillé Frites Fromage Corbeille de fruits	Chou blanc mariné Dos de cabillaud au curry Boulgour Fromage Yaourt aromatisé	Crêpe au fromage Epaule d'agneau au basilic Courgettes sautées Petit suisse Banane sauce chocolat

\* Salade espagnole : tomates, poivron, jambon



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN  
 RESTAIVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon

Laura LE GUENNEC Diététicienne

Semaine du 23 au 27 mai	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade aux noix Emincé de porc au curcuma Flageolets Fromage Salade de fruits frais	Concombre à la crème de ciboulette Rôti de bœuf Carottes Vichy Fromage blanc Mousse au chocolat	Rillettes de poisson Aubergine farcie Riz pilaf Fromage Compote pomme fraise	Haricots verts paysanne Escalope de saumon aux graines de sésame Purée de pommes de terre Fromage Corbeille de fruits	Céleri rémoulade Omelette à la provençale Petits pois à l'anglaise Fromage Riz au lait
Semaine du 30 mai au 03 juin	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes râpées au citron Lasagnes à la bolognaise Salade verte Fromage Pomme au four	Salade d'avocat vinaigrette Emincé de volaille sauce aigre douce Céleri braisé à la tomate Fromage Tarte aux poires	Salade de tomates au persil Croque-Monsieur Salade composée Fromage Glace	Macédoine Sauté de veau Semoule aux petits légumes Yaourt nature Salade de fruits maison	Salade de blé à la tomate Gratin de poisson Haricots beurre Fromage Corbeille de fruits
Semaine du 06 au 10 juin	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Taboulé aux fruits secs Poulet rôti aux épices Ratatouille Fromage Salade de fruits	Salade de tomates Steak haché Pâtes Fromage Crème pralinée au lait BIO	Chou-fleur mayonnaise Rôti de bœuf Courgettes poêlées Fromage Riz au lait	Melon Merlu sauce aux herbes Purée de pommes de terre Fromage Glace	Crème de foie cornichon Œufs Chimay Brocolis persillés Petit suisse Kiwi
Semaine du 13 au 17 juin	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Les Fruits Rouges	Vendredi
	Rillettes de sardines Tomates farcies Frites Fromage Assortiment de fruits	Salade de betteraves Rôti de veau au jus Poêlée de légumes Fromage Ile flottante	Salade de crudités Paëlla Fromage Compote de fruits	Jus de raisin rouge Tomates cerise croque en bouche Emincé de porc aux aïelles Coquillettes Fromage Salade de fruits rouges	Carottes au citron Filet de colin meunière Haricots verts Fromage blanc Beignet








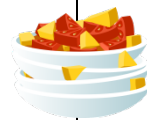

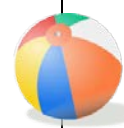
La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN  
RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon

Laura LE GUENNEC Diététicienne

Semaine du 20 au 24 juin	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de pâtes de la mer Estouffade de bœuf Légumes couscous Fromage Fromage blanc à la vanille	Salade de maïs et tomates Brandade de morue Salade verte Fromage Pêche	Carottes râpées vinaigrette Œufs florentine Epinards Fromage Tarte aux fruits	Pizza au fromage Longe de porc à la sauge Courgettes sautées Yaourt Fruits	Melon Paupiette du pêcheur Petits pois Fromage Glace
					
Semaine du 27 juin au 1 <sup>er</sup> juillet	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Pastèque Suprême de volaille à la coriandre Lentilles Fromage Entremets au caramel	Salade à la niçoise Rôti de bœuf au jus Carottes braisées Petit suisse Corbeille de fruits	Salade de chou chinois Emincé de porc à la texane Ratatouille Fromage Moelleux au chocolat	Salade de haricots verts Gratin de poisson aux moules Semoule parfumée Fromage Abricots	Gaspacho Poulet rôti Pommes de terre vapeur Fromage Compote de pommes
					
Semaine du 04 au 08 juillet	Lundi	Mardi	Mercredi – Centre de loisirs	Jeudi – Centre de loisirs	Vendredi – Centre de loisirs
	Terrine de poisson Emincé de bœuf à la tomate Pâtes Fromage Assortiment de fruits de saison	 <i>Repas de fin d'année</i>	Salade verte au thon et olives Jambon grillé Lentilles Fromage Glace	Salade de crudités Tortilla pommes de terre chorizo Courgettes gratinées Fromage Fraises	<b>Gaspacho</b> Paupiette de poisson Riz basmati Yaourt Corbeille de fruits
					
Semaine du 11 au 15 juillet Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Pastèque Steak haché Pommes dauphines Petit suisse Pêche	Taboulé Sauté de veau à la paysanne Printanière de légumes Fromage Salade de fruits frais	<b>Crème de poivrons au mascarpone</b> Escalope de saumon à l'aneth Epinards Fromage Tarte au chocolat	Féerie 	Feuilleté au fromage Volaille à l'aigre douce Tian de légumes Fromage Milkshake
					



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN  
RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon

Laura LE GUENNEC Diététicienne

Semaine du 18 au 22 juillet  Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Radis beurre	Velouté froid de courgettes et fromage fondu	Macédoine mayonnaise	Rillettes de thon	Concombre au fromage blanc
	Rôti de bœuf	Pizza garnie	Escalope de dinde	Longe de porc à la diable	Colin aux épices
	Frites	Salade verte	Carottes	Petits pois	Coquillettes
	Fromage	Fromage	Fromage	Faisselle	Fromage
	Compote de fruits	Fruits	Glace	Pâtisserie maison	Gaspacho de fraises à la menthe
Semaine du 25 au 29 juillet  Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de pâtes	Céleri vinaigrette	Carpaccio de tomates	Salade de lentilles	Melon
	Cordon bleu	Croissant au jambon	Sauté de dinde à la sauge	Lieu sauce aurore	Raviolis frais
	Piperade	Purée de pommes de terre	Haricots d'Espagne	Poêlée champêtre	Salade mêlée
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage
	Nectarine	Duo compote et fromage blanc	Riz au lait au chocolat	Salade de fruits frais	Sorbet



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN  
RESTAIVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon

Laura LE GUENNEC Diététicienne