



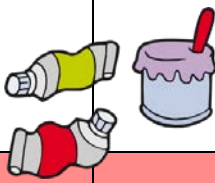


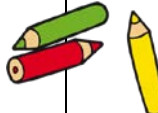


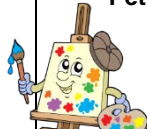
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri râpé à la vinaigrette balsamique	Salade niçoise	Rouleau de jambon macédoine	Salade de tomates à l'échalote	
Poulet rôti aux herbes	Filet de poisson au beurre de sauge	Lasagnes de bœuf	Croque-monsieur	
Semoule parfumée	Gratin de courgettes	Salade verte	Frites	Férié
Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	
Fruit de saison	Brownies	Fruit de saison	Compote de fruit	



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

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

Laura LE GUENNEC Diététicienne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 mai Centre de loisirs	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 Petit suisse Flan pâtissier	Salade composée Coquillettes au jambon gratinées Fromage Salade de fruits fraîche	Rillettes Hachis Parmentier Salade verte Fromage Poire au sirop	Férial
					
Semaine du 11 au 15 mai	Salade de haricots verts et maïs Colin sauce poivron Pâtes Fromage Salade d'agrumes	Repas à thème Médiéval		Bœuf aux épices Semoule Fromage Corbeille de fruits	Férial
					
Semaine du 18 au 22 mai	Salade de mâche et croûtons Emincé de dinde au curcuma Flageolets Fromage Salade de fruits frais et gâteau sec	Œuf mimosa Sauté de porc Chou-fleur persillé Fromage Gâteau au yaourt	Salade espagnole * Poulet grillé Pommes sautées Fromage Corbeille de fruits	Chou blanc mariné Dos de cabillaud au curry Boullgour Fromage Glace	Crêpe au fromage Epaule d'agneau au basilic Courgettes sautées Petit suisse Banane sauce chocolat
					
Semaine du 25 au 29 mai	Férial	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
					


* Salade espagnole : tomates, poivron, jambon



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 1^{er} au 05 juin</i>	Carottes râpées au citron Lasagnes Salade verte Fromage Pomme au four	Macédoine 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	Salade d'avocat vinaigrette 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
<i>Semaine du 08 au 12 juin</i>	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 Jambon grillé Courgettes poêlées Fromage Riz au lait	Crème de foie cornichon Merlu sauce aux herbes Purée de légumes Petit suisse Kiwi	Melon Œufs Chimay Brocolis persillés Fromage Pâtisserie
<i>Semaine du 15 au 19 juin</i>	Rillettes de sardines Emincé de porc au paprika Frites Fromage Assortiment de fruits	Salade de crudités Bœuf au curry Poêlée de légumes Fromage Ile flottante	Salade de betteraves à l'edam Paëlla Fromage Glace	Concombre à la crème Tomates farcies Coquillettes Fromage blanc Nectarine	Carottes sauce tartare Filet de colin meunière Haricots verts Fromage Beignet
<i>Semaine du 22 au 26 juin</i>	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 Epinars 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



Menus du restaurant scolaire d'Ardenes
Du 29 juin au 03 juillet 2015


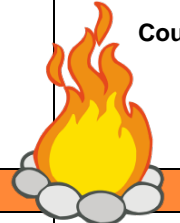


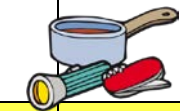




<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Salade de haricots verts	Salade à la niçoise	Salade de chou chinois	Pastèque	<p><i>Pique-nique</i></p> 
Suprême de poulet à la coriandre	Rôti de bœuf au jus	Emincé de porc à la texane	Gratin de poisson aux moules	
Pommes de terre vapeur	Carottes braisées	Ratatouille	Semoule parfumée	
Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage	
Entremets au caramel	Corbeille de fruits	Gâteau de semoule et biscuit	Abricots	



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

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

Laura LE GUENNEC Diététicienne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 06 au 10 juillet	Terrine de poisson Spaghettis à la carbonara Fromage Assortiment de fruits de saison	Melon Poulet rôti Piperade Fromage Beignet	Salade verte au thon et olives Jambon grillé Lentilles Fromage Glace	Rillettes Tortilla pommes de terre chorizo Courgettes gratinées Fromage Fraises	Salade de tomates Paupiette de poisson Riz basmati Yaourt Corbeille de fruits
					
Semaine du 13 au 17 juillet	Pastèque Steak haché Pommes dauphines Petit suisse Pêche	Férié	Salade de riz aux légumes Escalope de saumon à l'aneth Epinards Fromage Tarte au chocolat	Taboulé Sauté de veau à la paysanne Printanière de légumes Fromage Salade de fruits frais	Feuilleté au fromage Volaille à l'aigre douce Tian de légumes Fromage Milkshake
					
Semaine du 20 au 24 juillet	Radis beurre Rôti de bœuf Pommes de terre sautées Fromage Compote de fruits	Salade de haricots verts Pizza garnie Salade verte Fromage Fruits	Macédoine mayonnaise Escalope de dinde Carottes Fromage Glace	Rillettes de thon Longe de porc à la diable Petits pois Faisselle Fruits de saison	Concombre au fromage blanc Colin aux épices Gratin de légumes Fromage Pâtisserie maison
					
Semaine du 27 au 31 juillet	Salade de pâtes Cordon bleu Piperade Fromage Nectarine	Céleri vinaigrette Croissant au jambon Purée de pommes de terre Fromage Duo compote et fromage blanc	Carpaccio de tomates Sauté de dinde à la sauge Haricots d'Espagne Fromage Riz au lait au chocolat	Salade de lentilles Lieu sauce aurore Poêlée champêtre Fromage blanc Salade de fruits frais	Melon Raviolis frais Salade mêlée Fromage 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
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Laura LE GUENNEC Diététicienne