

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 07 au 11 novembre	Salade de maïs FE Steak haché S Semoule et légumes AB ES Cantal jeune F Mousse à la noix de coco FE	Carottes râpées vinaigrette AB F Œufs brouillés campagnards AB F Salade verte F Sainte Maure de Touraine F Salade de fruits F	Rillettes F Colin à l'armoricaine S Gratin de légumes AB F Fromage F Riz au lait à la vanille AB FE	Potage de légumes AB F Poulet à la diable F Frites F Brie F Pomme AB F	Férié
Goûter	Fruit Pain et pâte à tartiner	Crème dessert BN	Fruit Marbré	Compôte de fruits Biscuits	
Semaine du 14 au 18 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Crêpe de fromage S Emincé de volaille à l'indienne F Haricots verts sautés AB S Fromage F Clémentines F	Salade verte et jambon F Lieu à la tomate F Carottes braisées F Camembert F Tarte Tatin FE	Potage de légumes AB F Quiche au fromage AB FS Salade verte F Yaourt sucré F Dés de poire au caramel AB F	Salade italienne * FE Estouffade de bœuf F Epinards béchamel AB S Saint Nectaire F Raisin F	Repas à thème Savoie
Goûter	Novly chocolat Pain et confiture	Fruit Quatre-quarts	Crème caramel Gâteau	Compote de fruits Biscuits	Fruit Croissant

F : frais / S : surgelés / E : épicerie

* Salade italienne : pâtes, tomates, mozzarella, thon, basilic

C'est de saison
La pomme



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



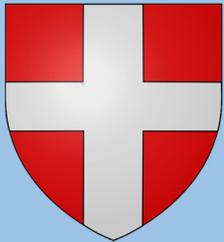
Produit issu de l'agriculture biologique

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

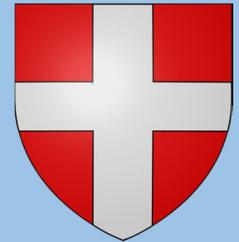


Viandes françaises Label rouge A.O.P.

Vendredi 18 novembre 2022



*Repas à thème
Savoie*



Salade savoyarde



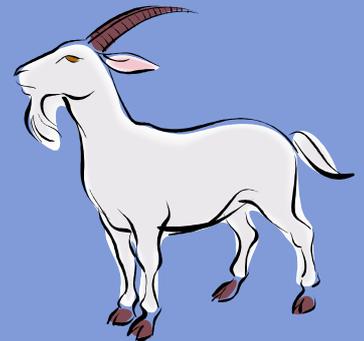
(salade verte, croûtons, noix et crème ciboulette)

☆☆☆



Tartiflette

☆☆☆



Fromage



☆☆☆

*Fromage blanc
au coulis de myrtilles*



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 21 novembre au 25 novembre	Pizza au fromage S	Batavia aux crevettes FS	Taboulé (semoule BIO) FE	Potage de lentilles F	Carottes râpées vinaigrette F
	Poulet au thym F	Sauté de porc au miel et citron F	Saucisse de volaille F	Lasagnes E	Brandade de poisson FS
Goûter	Petits pois S	Flageolets E	Gratin de patate douce F	aux légumes F	Salade verte F
	Fromage blanc F	Fromage F	Emmental F	Reblochon F	Gouda F
	Ananas F	Entremets au chocolat (lait) FE	Duo banane-clémentine F	Yaourt F	Poire F
	Compote de fruits Pain et fromage à tartiner	Banane Pain et pâte à tartiner	Crème à la vanille BN	Fruit Barre-bretonne	Fromage blanc Biscuits
Semaine du 28 novembre au 02 décembre	Pâté de campagne F	Salade de crudités F	Salade de chou rouge F	Batavia et croûtons FE	Potage au potiron F
	Rôti de dinde à la créole F	Longe de porc rôtie et son jus d'herbes F	Tajine de bœuf FS	Œufs durs béchamel F	Filet de lieu beurre blanc FE
Goûter	Riz pilaf E	Carottes persillées F	Semoule E	Chou-fleur F	Pâtes E
	Yaourt F	Coulommiers F	Cantal F	Fromage F	Sainte Maure de Touraine F
	Banane F	Flan pâtissier (lait) FS	Fruit F	Moelleux au chocolat F	Liégeois à la vanille F
	Compote de fruits Madeleine	Fruit Biscuits	Yaourt aromatisé Pain et chocolat à croquer	Crème dessert Pain et confiture	Fruit Gâteau
Semaine du 05 décembre au 09 décembre	Velouté de légumes F	Salade de crudités F	Betteraves vinaigrette F	Salade de mâche au chèvre FF	Saucisson sec F
	Cuisse de poulet grillé à la paysanne F	Curry de légumes et pois chiches FE	Rôti de porc au coulis de poivron F	Filet de merlu sauce nantua F	Spaghettis E
Goûter	Frites F	Riz E	Gratin dauphinois F	Haricots verts S	à la bolognaise S
	Emmental F	Fromage F	Fromage blanc F	Pont l'Evêque F	Tomme F
	Poire F	Compote de pommes E	Fruit de saison F	Gâteau au yaourt FE	Clémentines F
	Liégeois vanille Croissant	Fruit Pain et pâte à tartiner	Compote de fruits Biscuits	Fruit Pain et confiture	Yaourt aromatisé Quatre-quarts
Semaine du 12 décembre au 16 décembre	Salade de pommes de terre F	Potage de légumes F	Haricots verts en salade S	Repas de fin d'année	Salade de crudités F
	Jambon braisé F	Sauté de bœuf aux oignons F	Quiche au fromage FS		Filet de poisson, crème de curry S
Flan de légumes F	Riz E	Salade verte F	Pâtes E		
Sainte Maure de Touraine F	Camembert F	Laitage F	Fromages variés F		
Fromage blanc aux fruits rouges FS	Orange F	Clémentines F	Corbeille de fruits F		
Goûter	Fruit BN	Compote de fruits Pain et chocolat à croquer	Crème dessert Marbré	Fruit Biscuits	Yaourt Pain et confiture