

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 02 au 06 janvier	Fermé 	Betteraves vinaigrette F Egrené de bœuf à la tomate S Coquillettes E Emmental F Compote de fruits F	Salade verte, jambon et emmental F Rôti de porc F Petits pois S Saint Nectaire F Crème au caramel au lait BIO F	Endives et lardons F Emincé de dinde au curry F Chou-fleur à la béchamel S Bleu d'auvergne F Galette des rois à la frangipane F	Potage de légumes F Gratin de pommes de terre au fromage F Salade verte F Fromage blanc F Corbeille de fruits F
Goûter		Compote de fruits Pain et chocolat à croquer	Banane Liégeois	Fruit Pain et confiture	Crème dessert au chocolat Galette St Michel
Semaine du 09 au 13 janvier	Rillettes F Sauté de dinde à la paysanne F Tortis E Morbier F Pomme F	Potage cultivateur F Gratin de haricots blancs et carottes E Fromage F Kiwi F	Taboulé (semoule) E Filet de colin aux herbes S Haricots beurre Cantal S Fromage blanc sucré F	Sardines et beurre E Rôti de volaille F Gratin de brocolis S Brie F Banane sauce chocolat F	Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise) F Steak haché S Purée de pommes de terre F Pont l'Evêque F Corbeille de fruits F
Goûter	Pain et fromage Compote de fruits	Yaourt sucré Quatre-quarts	Fruit Gâteau au chocolat	Compote pomme-fraise Pain et pâte à tartiner	Crème vanille Biscuits
Semaine du 16 au 20 janvier	Potage de légumes F Tarte au Sainte Maure de Touraine F Salade verte F Fromage blanc F Corbeille de fruits F	Salade verte au maïs F Poulet rôti E Frites S Pont l'Evêque F Yaourt F	Salade de pâtes E Poisson du jour sauce hollandaise S Epinards S Camembert F Corbeille de fruits F	Céleri rémoulade F Rôti de dinde au paprika F Purée de légumes F Reblochon F Fromage blanc sucré F	Nouvel an chinois
Goûter	Novly chocolat Barre bretonne	Fruit Pain et chocolat à croquer	Compote de fruits Croissant	Flan nappé au caramel Pain et confiture	Fruit Marbré
Semaine du 23 au 27 janvier	Duo de choux F Longe de porc rôtie au jus F Blé E Fromage F Yaourt aux fruits au choix F	Salade de mâche et croûtons F Pâtes à la bolognaise de lentilles E Tome F Mousse au caramel F	Feuilleté au fromage S Emincé de bœuf sauce normande F Haricots verts S Fromage F Corbeille de fruits F	Potage Esaü (lentilles) E Filet de dinde rôti F Carottes F Saint Nectaire F Corbeille de fruits F	Salade de crudités au choix F Filet de lieu noir frais Dugléré F Chou-fleur à la béchamel S Sainte Maure de Touraine F Entremets à la vanille (lait) F
Goûter	Banane Biscuits	Fruit BN chocolat	Crème dessert à la vanille Quatre-quarts	Compote de fruits Pain et fromage à tartiner	Fruit Pain et confiture



Viandes françaises



Label rouge



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

Produit issu de l'agriculture biologique

RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon



Thilouze

Jeudi 19 janvier 2023

**REPAS A THEME
NOUVEL AN CHINOIS**

Salade chinoise

(chou chinois, carottes et soja)

Rôti de porc au caramel



Riz cantonais

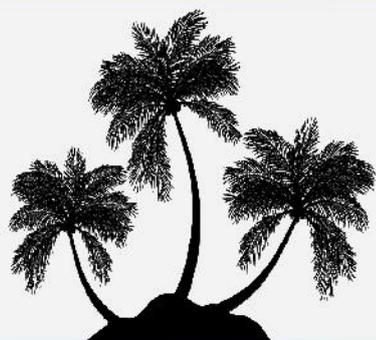
Fromage

Ananas au caramel au beurre salé

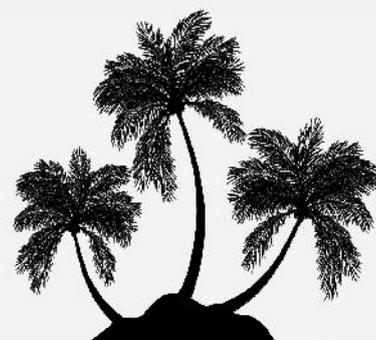


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Chandeleur	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 30 janvier au 03 février	Bouillon de tomate vermicelle E	Salade d'endives aux noix F E	Pâtes au surimi AOC FE	Carottes râpées vinaigrette AOC F	Taboulé AOC FE
	Poulet rôti AOC F	Couscous F	Sauté de porc aux quatre épices AOC F	Emincé de bœuf aux épices F	Œufs gratinés AOC F
	Riz AOC E	Semoule parfumée AOC E	Purée de légumes AOC F	Petits pois AOC S	Gratin d'épinards S
	Fromage blanc AOC F	Brie F	Sainte Maure de Touraine AOC F	Morbier F	Saint Nectaire AOC F
	Corbeille de fruits F	Compote de pommes AOC E	Salade de fruits frais AOC F	Crêpe au chocolat S	Mousse au chocolat F F
Goûter	Yaourt aromatisé Gâteau au chocolat	Fruit Pain et chocolat à croquer	Flan nappé au caramel Marbré	Fruit Pain et confiture	Fruit Barre bretonne
Semaine du 06 au 10 février	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte et croûtons F E	Carottes râpées au citron AOC F	Salade de riz AOC EF	Potage poireaux carottes AOC F	Repas à thème Antilles
	Steak haché sauce échalote S	Quiche au Saint Nectaire AOC FS	Filet de colin sauce verdurette S	Saucisse de Francfort F	
	Haricots verts AOC S	Salade verte F	Brocolis à la béchamel S	Frites F	
	Tomme de Savoie AOC F	Fromage blanc AOC F	Camembert AOC F	Cantal AOC F	
Moelleux au chocolat F	Compote de fruits AOC E	Salade de fruits frais F	Corbeille de fruits F		
Goûter	Fruit Pain et chocolat à croquer	Liégeois vanille BN fraises AOC	Novly chocolat Pain et pâte à tartiner	Compote de fruits Quatre-quarts	Fruit Biscuits

Vendredi 10 février 2023



*Repas à thème
Antilles*



*Chiffonade de salade,
ananas et crevettes*

☆☆☆

Curry de poulet



Purée de patate douce

☆☆☆

Fromage

☆☆☆



Banane sauce chocolat et cannelle