














	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
<i>Semaine du 07 au 11 janvier</i>	Potage de légumes Steak haché de veau sauce échalote Coquillettes Fromage Corbeille de fruits	Salade du Chef * Filet de colin sauce beurre blanc Brocolis béchamel Galette des rois à la frangipane 	Carottes râpées vinaigrette Rôti de bœuf au jus  Petits pois Crumble aux fruits	Repas à thème L'Egypte 	Salade de pois cassés Lasagnes végétariennes Salade verte Yaourt  Pomme
<i>Semaine du 14 au 18 janvier</i>	Potage cultivateur Cassoulet Fromage Kiwi 	Betteraves vinaigrette Pâtes à la bolognaise  Fromage blanc au coulis Fruit	Terrine de campagne cornichon Sauté de veau à la paysanne  Printanière de légumes Crème dessert à la vanille 	Salade de maïs Escalope de volaille au bleu Frites  Compote pomme-fraise	Salade de mâche aux lardons et croûtons Filet de poisson Purée de céleri Liégeois au chocolat
<i>Semaine du 21 au 25 janvier</i>	Potage de légumes Croissant au jambon Salade composée Yaourt aux fruits	Pizza au fromage Saumon sauce oseille Gratin de chou-fleur Corbeille de fruits 	Mesclun de salade au thon Escalope de volaille à l'italienne Lentilles Fromage Poire au caramel beurre salé	Salade de haricots verts Couscous végétarien Yaourt  Corbeille de fruits	Céleri rémoulade Rôti de bœuf sauce barbecue  Pâtes Compote de pommes 

*Salade du Chef : salade mêlée, emmental, jambon, vinaigrette



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France
 La présence des produits BIO et locaux est fonction de l'approvisionnement

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