

Semaine du 27 au 31 janvier	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi – Repas BIO	Vendredi - Chandeleur
	Feuilleté au fromage Sauté de porc au chorizo Haricots beurre Fromage Salade de fruits frais	Céleri râpé vinaigrette Couscous végétarien Semoule parfumée Fromage Corbeille de fruits	Terrine de poisson en salade Blanquette de veau Carottes braisées Mousse au chocolat	Potage de légumes Pâtes à la bolognaise Corbeille de fruits	Salade de pommes de terre Filet de merlu dugléré Fondue de poireaux Yaourt Crêpe au sucre
Semaine du 03 au 07 février	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de crudités Omelette au fromage et pommes de terre Fromage Compote de fruits	Repas à thème Antilles	Rillettes de poisson Petit salé Lentilles Fromage Corbeille de fruits	Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf au paprika Chou-fleur Fromage blanc Marbré	Pommes de terre au surimi Filet de lieu au beurre blanc Epinards Fromage Corbeille de fruits
Semaine du 10 au 14 février	Lundi – Repas BIO	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Betteraves vinaigrette Steak haché Purée de pommes de terre Petit suisse Orange	Salade folle à la mimolette Emincé de bœuf à la texane Haricots verts Moelleux au chocolat	Salade de chou blanc Saucisses grillées Flageolets Yaourt aux fruits	Salade de crudités Quiche aux brocolis et féta Salade verte Ile flottante	Potage à la citrouille Emincé de porc à la forestière Pommes de terre vapeur Fromage Corbeille de fruits
Semaine du 17 au 21 février	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage de légumes Chili sin carne Riz Fromage Corbeille de fruits	Salade d'endives Emincé de dinde Petits pois Fromage Quatre-quarts	Pizza au fromage Mijoté d'agneau Carottes braisées Compote de fruits	Salade de crudités Jambon Purée de légumes Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Consommé parisienne (consommé de volaille, poireaux, pommes de terre) Filet de poisson sauce citronnée Riz Fromage Corbeille de fruits



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



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Validés par le service diététique

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

Le pain servi au restaurant scolaire est fourni par le boulanger de la commune

Les produits biologiques et locaux sont servis selon leurs disponibilités