

	Lundi – Repas BIO	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 09 au 13 mars	Carottes râpées vinaigrette Hachis Parmentier Salade verte Petits suisses	Salade d'avocat au surimi Pavé de saumon à l'oseille Chou-fleur persillé Flan pâtissier	Potage de légumes Œufs durs sauce Mornay Pâtes Corbeille de fruits	Repas à thème Basque	Taboulé Bœuf au curry Haricots beurre Fromage Banane sauce chocolat
Semaine du 16 au 20 mars	Lundi Salade de champignons Sauté de dinde charcutière Frites Fromage Mousse au chocolat	Mardi – Repas végétarien Salade de mogettes Pâtes sauce tomate Fromage Corbeille de fruits	Mercredi Endives à l'emmental Chipolatas Semoule Corbeille de fruits	Jeudi Salade de tagliatelles aux petits légumes Filet de poisson au citron Brocolis vapeur Pot de crème aux spéculoos	Vendredi Saucisson sec Emincé de bœuf aux épices Carottes sautées Semoule au lait au chocolat
Semaine du 23 au 27 mars	Lundi Concombre à la crème Sauté de dinde aux épices Semoule Fromage Compote de fruits	Mardi – Repas BIO Carottes râpées vinaigrette Bolognaise de bœuf Pâtes Yaourt	Mercredi – Repas végétarien Potage de légumes Quiche aux poireaux et comté Salade verte Salade de fruits frais	Jeudi Salade de pommes de terre Emincé de bœuf sauce tomate Epinards Fromage Duo ananas / kiwi	Vendredi Salade de chou blanc et gouda Saumonette aux câpres Céréales gourmandes Corbeille de fruits



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