

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 02 au 06 novembre	Betteraves vinaigrette Steak haché de veau Pâtes Camembert Compote de fruits	Repas à thème Alsace 	Velouté de poireaux Escalope de dinde à la crème Haricots beurre ail et persil Clémentines	Mousse de foie Bœuf bourguignon Carottes Vichy Riz au lait à la vanille	Taboulé Parmentier de lentilles et patate douce Bûchette de lait de mélange Corbeille de fruits
Semaine du 09 au 13 novembre	Salade de chou blanc Rôti de bœuf Petits pois à la française Fromage Moelleux au chocolat	Mardi – Repas végétarien Carottes râpées aux pommes vertes Quiche aux courgettes Salade verte Camembert Corbeille de fruits	Mercredi Férié 	Jeudi Salade de crudités Omelette aux pommes de terre Salade verte Fromage Poire	Vendredi Céleri vinaigrette Lieu sauce citron Riz aux légumes Crème dessert au caramel
Semaine du 16 au 20 novembre	Lundi – Repas végétarien Salade de lentilles Gratin de quinoa au butternut Fromage Corbeille de fruits	Mardi Chou rouge vinaigrette Tartiflette (pommes de terre locales) Salade verte Compote de fruits	Mercredi Salade de crudités Saucisse Purée de légumes Yaourt aromatisé	Jeudi Potage de légumes Cœur de merlu sauce bretonne Epinards béchamel Cantal Cake au citron	Vendredi Salade pâtes au thon Estouffade de bœuf Légumes du pot Tomme blanche Corbeille de fruits
Semaine du 23 au 27 novembre	Lundi Pizza au fromage Emincé de porc au chorizo Salsifis et pommes de terre Duo banane-clémentine	Mardi – Repas végétarien Velouté Dubarry (chou-fleur) Gratin de pâtes au fromage Yaourt Corbeille de fruits	Mercredi Maquereau à la tomate Sauté de dinde à la moutarde Petits pois Crème dessert à la vanille	Jeudi Salade d'endives à l'emmental Rôti de bœuf au jus Frites Pomme au four sauce caramel	Vendredi Betteraves à la moutarde à l'ancienne Lasagnes au poisson Salade verte Fromage Mousse au chocolat

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

Les produits biologiques et locaux sont servis selon leurs disponibilités



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique

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

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

