

Semaine du 30 novembre au 04 décembre	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Steak haché</p> <p>Tortis</p> <p>Fromage</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Batavia aux croûtons</p> <p>Œufs durs béchamel</p> <p>Chou-fleur persillé</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Salade de champignons</p> <p>Boulettes d'agneau</p> <p>Semoule</p> <p>Cantal jeune</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Velouté pommes de terre et potiron</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Gratin de colin au citron</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Entremets à la vanille sauce caramel</p>
Semaine du 07 au 11 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Emincé de dinde à l'indienne</p> <p>Frites</p> <p>Emmental</p> <p>Compote pomme-banane</p>	<p>Salade de mâche au chèvre</p> <p>Escalope de porc grillée</p> <p>Brocolis béchamel</p> <p>Gâteau au yaourt</p>	<p>Mousse de foie</p> <p>Rôti de veau aux herbes</p> <p>Duo de légumes</p> <p>Semoule au lait au chocolat</p>	<p>Potage Saint Germain (pois cassés)</p> <p>Risotto de blé aux légumes d'hiver</p> <p>Samos</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Filet de merlu sauce oseille</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt</p> <p>Corbeille de fruits</p>
Semaine du 14 au 18 décembre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Salade de pâtes</p> <p>Flan emmental et mimolette</p> <p>Carottes sautées</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Ananas</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Semoule</p> <p>Petits suisses aromatisés</p>	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Sauté de porc aux épices</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Duo de fruits</p>	<p>Repas de fin d'année</p>	<p>Salade de crudités</p> <p>Filet de poisson</p> <p>Pâtes</p> <p>Fromage</p> <p>Compote de fruits</p>

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