























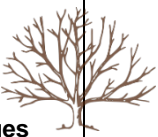


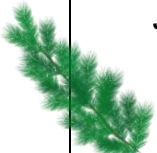






	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 08 au 12 janvier</i>	<p>Potage Crécy (carottes)</p> <p>Steak haché sauce échalote</p> <p>Coquillettes </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Rillettes de sardines</p> <p>Emincé de volaille au curry</p> <p>Brocolis persillés </p> <p>Gouda </p> <p>Galette des rois à la frangipane</p>	<p>Salade du Chef (salade mêlée, jambon et noix)</p> <p>Rôti de veau forestier</p> <p>Semoule</p> <p>Emmental </p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Salade de crudités</p> <p>Filet de poisson sauce crustacés</p> <p>Purée de carottes </p> <p>Brie</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Tartiflette</p> <p>Salade verte </p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison</p>
<i>Semaine du 15 au 19 janvier</i>	<p> Chou rouge aux pommes</p> <p>Filet de dinde sauce moutarde</p> <p>Pommes de terre boulangères</p> <p>Cantal</p> <p>Compote multi fruits</p>	<p><i>Repas à thème La Bretagne</i></p> 	<p>Terrine de campagne cornichon</p> <p>Sauté de veau à la paysanne</p> <p> Endives et pommes de terre</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Salade de soja</p> <p>Omelette au jambon</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Moelleux au citron</p>	<p>Salade de mâche aux lardons et croûtons</p> <p>Filet de poisson</p> <p>Céréales gourmandes </p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Liégeois au chocolat</p> 
<i>Semaine du 22 au 26 janvier</i>	<p>Potage de légumes</p> <p>Galette bretonne jambon fromage</p> <p>Salade composée</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison </p> 	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Pilons de poulet aux herbes</p> <p>Petits pois</p> <p>Tomme grise</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Escalope de volaille à la tomate</p> <p>Lentilles </p> <p>Fromage portion</p> <p>Pomme au four</p> 	<p>Pizza au fromage</p> <p>Filet de merlu aux crevettes</p> <p>Flan de légumes</p> <p>Petit suisse </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mesclun de salade au surimi</p> <p>Rôti de bœuf sauce barbecue</p> <p>Frites</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt au choix </p>
<i>Semaine du 29 janvier au 02 février</i>	<p>Rillettes de poisson</p> <p>Boulettes d'agneau</p> <p>Semoule parfumée </p> <p>Bûche noire</p> <p>Duo ananas-kiwi</p>	<p>Salade de blé au thon</p> <p>Sauté de porc aux pruneaux</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage </p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges</p> 	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Emincé de bœuf au poivre vert</p> <p>Carottes </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc au curry</p> <p>Tagliatelles au saumon</p> <p>Fromage </p> <p>Entremets à la pistache</p> 	<p>Salade de crudités</p> <p>Fricassée de volaille au thym</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Yaourt </p> <p>Crêpe au chocolat </p>



 **Produit issu de l'agriculture biologique**

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France  
 Les plats composés (ex : lasagnes, hachis Parmentier) sont fabriqués « fait maison »

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

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN

Laura LE GUENNEC Diététicienne