



















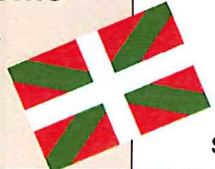




	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 02 au 06 mai</i>	<b>Haricots verts vinaigrette</b>  Chili sin carne (haricots rouges, tomates, maïs) Riz Mimolette Fruit de saison	Salade espagnole * Escalope de dinde grillée  Gratin de légumes <b>Fromage</b>  Gâteau au yaourt	Céleri vinaigrette Steak haché de veau sauce tomate Frites Petit suisse <b>Compote de fruits</b> 	Saucisson sec Bœuf aux épices  Petits pois à l'anglaise Fromage <b>Fruit de saison</b> 	Radis long à la croque au sel Filet de lieu sauce ciboulette <b>Céréales gourmandes</b>  Saint Nectaire Glace
<i>Semaine du 09 au 13 mai</i>	Concombre à la vinaigrette Rôti de porc au jus  <b>Lentilles</b>  Fromage blanc Fruit de saison	Avocat vinaigrette Filet de julienne au thym Frites <b>Emmental</b>  Salade de fruits frais	Feuilleté au jambon Escalope de volaille milanaise  <b>Courgettes sautées</b>  Fromage Riz au lait à la vanille	Macédoine de légumes Lasagnes à la bolognaise  <b>Salade verte</b>  Yaourt Fruit de saison	Melon Sauté de veau à la tomate  <b>Carottes Vichy</b>  Edam Flan pâtissier
<i>Semaine du 16 au 20 mai</i>	Œuf mimosa Filet de poisson au citron <b>Semoule</b>  Fromage Nectarine	Radis beurre Omelette à la provençale Pommes de terre sautées Brie <b>Fruit de saison</b> 	Rillettes Emincé de bœuf au curcuma  <b>Brocolis</b>  Fromage Petits suisses aromatisés	<b>Repas à thème Basque</b> 	
					Salade de <b>pâtes</b>  Escalope de porc grillée  Ratatouille Saint Paulin Salade de fruits frais

\* Salade espagnole : tomates, poivron, jambon



Viandes françaises



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

 Produit issu de l'agriculture biologique

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

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