

	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 13 au 17 juin	Riz au surimi	Salade verte et maïs	Tomates vinaigrette	Crème de foie cornichon	Quiche au fromage
	Wings de poulet	Rôti de veau au jus	Œufs à la florentine	Cabillaud sauce citronnée	Longe de porc à la sauge
	Chou-fleur au beurre	Semoule	Epinards	Purée de pommes de terre	Petits pois
	Comté	Pont l'Evêque	Fromage	Fromage	Fromage blanc
	Fruit de saison	Fromage blanc à la vanille	Tarte au chocolat	Salade de fruits frais	Fruit de saison
Semaine du 20 au 24 juin	Pastèque	Chou chinois vinaigrette	Taboulé	Concombre à la crème	Pâté de campagne
	Haut de cuisse de poulet rôti	Emincé de porc à la texane	Sauté de bœuf sauce barbecue	Filet de poisson au beurre blanc	Fricassée de blanc de volaille à la forestière
	Pâtes au coulis de tomates	Duo de légumes	Carottes braisées	Riz	Lentilles
	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Camembert
Yaourt aromatisé	Gâteau de semoule et biscuit	Fruit de saison	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Fruit de saison	
Semaine du 27 juin au 1 <sup>er</sup> juillet	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Courgettes râpées marinées	Rillettes	Carottes râpées vinaigrette	Radis beurre	Taboulé (semoule BIO)
	Spaghettis à la carbonara	Filet de colin au citron	Emincé de bœuf au paprika	Omelette paysanne	Emincé de porc à la paysanne
	Salade verte	Frites	Purée de céleri	Courgettes sautées	Haricots verts
Emmental	Yaourt	Fromage	Coulommiers	Fromage	
Pêche	Fruit de saison	Petits suisses aromatisés	Semoule au lait au chocolat	Salade de fruits frais	

Produit issu de l'agriculture biologique



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 »

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