

































	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 juillet	Pizza Volaille à l'aigre douce  Tian de légumes  Fromage Milkshake	Tomates mozzarella  Pâtes à la bolognaise de lentilles Fromage Compote pomme-fraise et biscuit	Radis beurre Rôti de porc à la moutarde  Salsifis Fromage  Moelleux au chocolat	Repas de fin d'année  	Betteraves mimosa Saumon à l'aneth Semoule Petit suisse  Fruit de saison
Semaine du 11 au 15 juillet	Riz niçois  Escalope de dinde grillée  Tomates provençales  Fromage Glace	Salade de crudités Quiche lorraine Salade verte Fromage  Crème dessert	Concombre au fromage blanc  Sausisse de Montlouis  Petits pois Fromage Fruit de saison	Férié 	Melon Colin au beurre blanc Courgettes sautées Yaourt  Tarte aux fruits
Semaine du 18 au 22 juillet	Blé au chorizo Escalope de volaille milanaise Carottes sautées Fromage blanc Fruit de saison 	Pastèque Œufs durs Epinards Fromage  Glace	Lentilles, lardons et tomates Sauté de veau Marengo  Brocolis au beurre Fromage  Salade de fruits frais	Salade verte et croûtons  Emincé de porc au curry  Frites Fromage Mousse au chocolat	Carpaccio de tomates Sot l'y laisse à la sauge Haricots d'Espagne Fromage Riz au lait au caramel 
Semaine du 25 au 29 juillet	Radis noir râpé Lasagnes à la bolognaise  Fromage  Fruit de saison	Concombre vinaigrette Poulet rôti aux herbes  Carottes Vichy  Fromage Clafoutis aux pommes 	Melon Couscous Semoule  et légumes couscous Fromage Glace	Assiette anglaise Petit suisse  Fruit de saison 	Tomates vinaigrette Filet de poisson sauce citron Gratin de légumes Fromage  Compote de fruits et gâteau

 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 Internautes - 37210 Rochecorbon

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