

	Lundi – Centre de loisirs		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi – Repas végétarien	
Semaine du 31 août au 04 septembre	Salade de pommes de terre	FM	<u>Betteraves vinaigrette</u>	F	Melon	F	<u>Salade arlequin *</u>	F	<u>Tomates vinaigrette</u>	F
	Rôti de dinde	F	Salade de maïs	FE	Sauté de veau	F	Salade suisse *	F	Carottes râpées vinaigrette	F
	Brocolis	S	Boulettes de bœuf sauce tomate	F	Ratatouille	F	Dos de lieu au citron	S	Riz cantonais végétarien	F
	Mimolette	F	Pâtes	E	Camembert	F	Frites	FM	(riz, petits pois et omelette)	E
	Compote pomme-banane	E	Fromage fondu	F	Pain perdu	FM	Yaourt	F	Refrain	F
		Compote pomme-banane	E			<u>Abricots</u>	F	<u>Yaourt aromatisé à la fraise</u>	F	
		<u>Glace</u>	S			<u>Pêche</u>	F	<u>Fromage blanc au coulis de fruits</u>	F	
Semaine du 07 au 11 septembre	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	<u>Salade italienne *</u>	EF	<u>Tomates à l'échalote</u>	FL	Saucisson à l'ail	F	<u>Salade de chou blanc</u>	F	<u>Quiche lorraine</u>	FM
	Salade de pâtes au surimi	EF	Salade au chèvre	FL	Gratiné de colin au basilic	FM	<u>Concombre vinaigrette</u>	F	<u>Quiche au fromage</u>	FM
	Cuisse de poulet aux herbes	F	Sauté de bœuf à la tomate	F	Pâtes	E	Hachis Parmentier	FML	Poulet à la provençale	F
	Haricots verts persillés	S	Céréales gourmandes	E	Camembert	F	Salade verte	F	Chou-fleur	F
Chèvre	F	Edam	F	Petits suisses aromatisés	F	Brie	F	Coulommiers	F	
<u>Marbré</u>	FM	<u>Poire</u>	FL			<u>Melon</u>	F	<u>Crème dessert</u>	F	
Cake au citron	FM	<u>Pomme</u>	FL			Ananas	F	<u>Ile flottante</u>	F	
Semaine du 14 au 18 septembre	Lundi		Mardi – Repas végétarien		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	<u>Taboulé</u>	FEM	Céleri au yaourt	F	Pastèque	F	<u>Carottes râpées au citron</u>	F	<u>Betteraves vinaigrette</u>	E
	Salade de blé	FEM	<u>Salade de haricots verts mimosa</u>	S	Rôti de porc charcutière	F	<u>Duo carottes et courgette</u>	F	Salade de tomates (jaune et rouge)	F
	Emincé de volaille au curry	F	Couscous végétarien (pois chiches et légumes)	E	Tomates provençales et riz	FE	Chipolatas aux herbes	FL	Emincé de veau à la crème	F
	Petits pois	S	Semoule	E	Pont l'Evêque	F	Lentilles	E	Haricots verts	S
Tomme noire	F	Yaourt	F	Moelleux au chocolat	FM	Camembert	F	Montboissier	F	
Pomme	F	<u>Raisin noir</u>	F			<u>Fromage blanc au coulis de fruits</u>	FL	<u>Semoule au lait à la vanille</u>	EF	
<u>Banane</u>	F	<u>Orange</u>	F			<u>Faisselle au sucre</u>	FL	<u>Semoule au lait au chocolat</u>	EF	

* Salade arlequin : soja, carottes râpées et betteraves

* Salade suisse : endives, tomates et céleri

* Salade italienne : pâtes, tomates, thon, mozzarella et basilic

Choix des maternelles soulignées

Produit issu de l'agriculture biologique



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

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

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

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie ; M : Fait Maison ; L : Local

Fournisseurs locaux :

Viandes : Cosme, Le Mans (72) **Charcuteries** : Cosme, Le Mans (72)

Socopa, Cherré (72) Prunier, Connerré (72)

Porc BIO, Azé (41)

Laitages : Maîtres Laitiers, Bonnétable (72)

Le pis qui chante BIO, Villaines-sous-Lucé (72)

BIO Avenir, Spay (72)

Ferme de Bellevue, Bonnétable (72)

Légumes : Le P'tit Potager, Le Mans (72)

Guichardière, DOLLON (72)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 21 au 25 septembre	<u>Taboulé</u> FME	<u>Salade verte, maïs et œuf dur</u> F	Œuf mayonnaise F	<u>Tomates à l'échalote</u> FF	<u>Radis beurre</u> F
	Salade de riz EF	Concombre à la crème F	Escalope de porc poêlée F	Salade composée F	Chou rouge vinaigrette F
	Escalope de dinde normande F	Steak haché sauce barbecue S	Tortis E	Filet de loup aux épices F	Lasagnes à la bolognaise FM
	Ratatouille FML	Frites FM	Comté F	Carottes poêlées F	Salade verte F
	Camembert F	Petit suisse F	Salade de fruits frais F	Saint Paulin F	Fromage F
	<u>Yaourt nature</u> FL	<u>Melon</u> F		<u>Tarte au chocolat</u> SFM	<u>Compote pomme-fraise</u> E
Fromage blanc sucré FL	Kiwi F		<u>Tarte aux pommes</u> SFM	<u>Reinette cuite et confiture</u> FM	
Semaine du 28 septembre au 02 octobre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<u>Salade d'avocat</u> F	<u>Salade d'endives aux pommes</u> F	Sardines au beurre E	<u>Salade de pâtes mimosa</u> EF	<u>Salade grecque *</u> F
	Salade de crudités F	Salade verte aux crevettes F	Emincé de bœuf F	Salade de blé à la tomate EF	Carottes râpées vinaigrette F
	Quiche au fromage F	Blanquette de veau F	Pommes de terre vapeur F	Emincé de dinde au curry F	Blanquette de poisson aux fruits de mer F
	Salade verte F	Haricots beurre S	Fromage ail et fines herbes F	Gratin de chou-fleur F	Riz E
	Mimolette F	Emmental F	Compote pomme-banane E	Edam F	Fromage blanc F
<u>Poire</u> F	<u>Gâteau au chocolat</u> FL		<u>Pot de crème à la vanille</u> E	<u>Banane</u> F	
Pomme F	<u>Gâteau au yaourt</u> FL		<u>Pot de crème au caramel</u> E	<u>Orange</u> F	
Semaine du 05 au 09 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<u>Courgettes marinées</u> F	<u>Feuilleté au jambon</u> S	Salade de chou blanc F	Salade de riz EF	<u>Radis noir à la bulgare</u> F
	Tomates vinaigrette F	Feuilleté au fromage S	Sauté d'agneau F	<u>Salade nantaise *</u> F	Salade de crudités F
	Sauté de porc au curry F	Paleron de bœuf F	Petits pois S	Aiguillettes de poulet à la crème F	Filet de lieu au persil F
	Blé E	Carottes vapeur FL	Saint Paulin F	Purée d'épinards S	Gratin de potiron F
	Fromage F	Fromage blanc F	Salade d'agrumes F	Chèvre F	Fromage F
<u>Compote pomme-poire</u> E	<u>Corbeille de fruits</u> F		<u>Poire</u> F	<u>Mousse au chocolat</u> E	
<u>Compote de pommes</u> E	<u>Yaourt à la confiture</u> F		<u>Pomme</u> F	<u>Entremets</u> E	
Semaine du goût :					
Semaine du 12 au 16 octobre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage de tomates F	<u>Salade de maïs</u> EF	Terrine de poisson F	Repas à thème	<u>Concombre à la crème</u> F
	<u>Potage poireaux-pommes de terre</u> F	Betteraves vinaigrette F	Pilons de poulet à la texane F		<u>Salade verte et croûtons</u> F
	Coquillettes E	Filet de colin sauce tartare F	Duo de légumes F		Emincé de volaille au paprika F
	au fromage F	Carottes F	Chèvre F		Lentilles E
	Fromage blanc F	Tomme noire F	Semoule au lait à la vanille FM		Refrain F
<u>Banane</u> F	<u>Moelleux au chocolat</u> FM		<u>Crème dessert au caramel</u> E		
<u>Poire</u> F	<u>Moelleux au caramel</u> FM		<u>Crème dessert à la vanille</u> E		

* Salade grecque : tomates, concombre, féta et poivron

* Salade nantaise : pommes de terre, mâche, tomates, haricots verts



Choix des maternelles soulignées

Produit issu de l'agriculture biologique

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

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

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France


Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie ; M : Fait Maison ; L : Local

Fournisseurs locaux :

Vianades : Cosme, Le Mans (72) **Charcuteries** : Cosme, Le Mans (72)
Socopa, Cherré (72) Prunier, Connerré (72)
Porc BIO, Azé (41)

Laitages : Maîtres Laitiers, Bonnétable (72)
Le pis qui chante BIO, Villaines-sous-Lucé (72)
BIO Avenir, Spay (72)
Ferme de Bellevue, Bonnétable (72)

Légumes : Le P'tit Potager, Le Mans (72)
Guichardière, DOLLON (72)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 19 au 23 octobre <i>Centre de loisirs</i>	Salade exotique (soja et carottes) F	Betteraves vinaigrette F	Soupe à l'oignon et croûtons F	Salade de pâtes E	Céleri rémoulade F
	Sauté de bœuf aux olives FL	Filet de dinde chasseur F	Dos de cabillaud au curry F	Emincé de porc au miel et citron F	Escalope de volaille à la crème F
	Semoule E	Petits pois S	Boulgour E	Patate douce sautée F	Riz E
	Petit suisse F	Emmental F	Chèvre F	Camembert F	Fromage fondu F
	Banane au chocolat F	Marbré crème anglaise FM	Compote de fruits E	Corbeille de fruits F	Pomme F
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 26 au 30 octobre <i>Centre de loisirs</i>	Salade de chou F	Salade niçoise F		Rillettes F	Velouté de légumes F
	Lasagnes à la bolognaise FS	Poulet rôti aux herbes F		Filet de poisson sauce bretonne S	Rôti de veau au jus F
	Salade verte F	Carottes soubises F	Férié	Haricots verts S	Frites FM
	Yaourt F	Edam F		Fromage F	Brie F
	Corbeille de fruits F	Crumble aux pommes FM		Riz au lait à la vanille E FM	Raisin F

Choix des maternelles soulignées

 Produit issu de l'agriculture biologique



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis
 RESTAIVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie ; M : Fait Maison ; L : Local

Fournisseurs locaux :

Viandes : Cosme, Le Mans (72) **Charcuteries** : Cosme, Le Mans (72)
 Socopa, Cherré (72) Prunier, Connerré (72)
 Porc BIO, Azé (41)

Laitages : Maîtres Laitiers, Bonnétable (72)
 Le pis qui chante BIO, Villaines-sous-Lucé (72)
 BIO Avenir, Spay (72)
 Ferme de Bellevue, Bonnétable (72)

Légumes : Le P'tit Potager, Le Mans (72)
 Guichardière, DOLLON (72)