

Semaine du 02 au 06 juin	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi – Repas végétarien</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>	
	Salade piémontaise Salade de pommes de terre Escalope de volaille au curry Nuggets végétariens Gratin de légumes Petit suisse Fruit de saison	Céleri au curry Filet de poisson au citron Saucisse végétale Blé Saint Nectaire Fromage blanc au coulis	Carottes râpées vinaigrette Paëlla végétarienne (riz, petits pois et omelette) Paëlla végétarienne Fromage Fruit de saison	Salade de pâtes Emincé de porc au paprika Omelette Duo de légumes Ortolan Glace	Salade de crudités Sauté de dinde aux épices Gratin de pommes de terre au fromage Haricots verts Fromage Moelleux au citron	
Semaine du 09 au 13 juin	<b>Lundi</b>	<b>Mardi – Repas végétarien</b>		<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	Férié	Carottes râpées vinaigrette Œufs à la florentine Epinards Fromage Tarte aux pommes		Salade de tomates et maïs Saucisse Saucisses végétales Pâtes Saint Morêt Petits suisses au sucre	Pizza au fromage Merlu sauce hollandaise Steak végétal Courgettes sautées Gouda Fruit de saison	Salade de pommes de terre Escalope de volaille grillée Quiche aux légumes Poêlée printanière Saint Paulin Liégeois
Semaine du 16 au 20 juin	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi – Repas végétarien</b>	
	Concombre à la crème Boulettes de bœuf à la tomate Boulettes végétariennes Semoule Petit suisse Fruit de saison	Repas à thème Du champ à l'assiette, Consommons local !	Salade de crudités Emincé de porc à la texane Flan aux légumes Brocolis Kiri Moelleux au chocolat	Salade de pâtes Cordon bleu Nuggets végétariens Haricots beurre Mimolette Fruit de saison	Pastèque Quiche au fromage Salade verte Yaourt Compote de pommes	
Semaine du 23 au 27 juin	<b>Lundi</b>	<b>Mardi – Repas végétarien</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>	
	Rillettes de poisson Crudités Escalope de dinde viennoise Pizza végétarienne Ratatouille Tomme grise Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Omelette au fromage Courgettes gratinées Brie Compote de fruits	Tomates vinaigrette Lasagnes à la bolognaise Lasagnes végétariennes Salade verte Fromage Glace	Saucisson sec Crudités Filet de colin sauce crevettes Saucisses végétales Riz Yaourt Fruit de saison	Salade verte au thon et olives Emincé de porc Steak de soja Purée de légumes Gouda Crème dessert	



Viandes françaises AOP



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

Choix des maternelles soulignées

RESTAVAL - 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