

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 12 au 16 mars	Salade d'avocat	Salade Lapérouse *		Potage de légumes	Taboulé
	Pavé de saumon à l'oseille	Poulet rôti au jus		Jambon grillé	Bœuf aux olives
	Boulgour	Chou-fleur		Lentilles	Haricots verts persillés
	Fromage	Emmental		Petit suisse	Camembert
	Compote de fruits meringuée	Flan pâtissier		Fruit de saison	Banane sauce chocolat
Semaine du 19 au 23 mars	Céleri rave	Salade de champignons		Salade de pâtes	Pâté de campagne
	Chipolatas	Rôti de veau		Filet de poisson au citron	Emincé de dinde au curry
	Frites	Carottes sautées		Brocolis vapeur	Céréales gourmandes
	Cantal	Yaourt		Fromage	Tomme noire
	Fruit de saison	Moelleux au chocolat		Pot de crème à la vanille	Salade de fruits frais
Semaine du 26 au 30 mars	Endives à l'emmental	Betteraves vinaigrette		Repas à thème Le Printemps 	Soupe à l'oignon et croûtons
	Cuisse de poulet grillée	Quiche au saumon			Filet de colin sauce hollandaise
	Riz aux petits légumes	Salade verte			Semoule
	Petit suisse	Comté			Edam
	Compote de fruits	Crème dessert au chocolat			Fruit de saison



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



Produit issu de l'agriculture biologique

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
 RESTAIVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon

Laura LE GUENNEC Diététicienne

* Salade Lapérouse : tomates, jambon, haricots verts, oignon