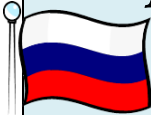




	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 14 au 18 mai	Céleri rémoulade Omelette aux herbes Pommes de terre vapeur Fromage Corbeille de fruits	Concombre vinaigrette Bœuf aux épices Chou-fleur persillé Fromage Riz au lait au chocolat		Radis à la croque au sel Dos de cabillaud au curry Pépinettes Fromage Glace	Crêpe au fromage Poulet grillé Navets glacés Yaourt  Fraises au sucre
					
Semaine du 21 au 25 mai	Férié	Salade de blé au thon Chipolatas Ratatouille Fromage blanc Corbeille de fruits		<p><i>Repas à thème</i> La Russie</p> 	
					
Semaine du 28 mai au 1 ^{er} juin	Carottes râpées au citron  Moussaka Riz créole Fromage Compote de pommes meringuée	Sardines beurre Rôti de dinde aux champignons Céleri braisé Fromage Flan au chocolat		Salade de fonds d'artichaut Filet de julienne au thym Semoule aux petits légumes Yaourt Cerises	Tomates vinaigrette Sauté de veau Haricots plats Fromage Gaufre
					
Semaine du 04 au 08 juin	Betteraves vinaigrette Spaghettis à la bolognaise Salade verte Fromage Corbeille de fruits	Salade de tomates Poulet rôti aux herbes Pommes de terre vapeur Fromage Mousse au caramel		Crème de foie cornichon Gratiné de lieu à la provençale Boulgour Petit suisse Ananas frais	Melon Rôti de bœuf Brocolis persillés Fromage  Cake au citron
					



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
 RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon
 Validés par le service diététique