

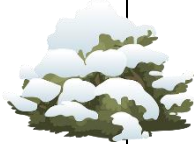



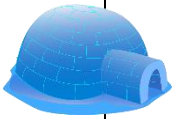


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 08 au 12 janvier	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte et émincé de jambon de pays		Rémoulade de champignons	Poireaux vinaigrette
	Steak haché	Emincé de volaille		Filet de lieu meunière	Pâtes à la carbonara
	Coquillettes	Embeurrée de chou		Epinards à la crème	Yaourt 
	Emmental	Fromage		Gouda	Fruit de saison
	Fruit de saison	Galette des rois à la frangipane		Riz au lait au caramel	
Semaine du 15 au 19 janvier	Potage cultivateur	Salade de chou blanc et emmental		Salade de maïs	Salade de mâche aux lardons et croûtons
	Sauté de bœuf au paprika	Brouillade d'œufs à l'espagnole		Escalope de volaille au morbier	Filet de poisson sauce hollandaise
	Semoule parfumée	Carottes sautées 		Purée de pommes de terre	Endives en gratin
	Camembert	Fromage blanc		Saint Paulin	Fromage
	Orange	Brownies		Compote pomme-fraise	Flan au chocolat
Semaine du 22 au 26 janvier	Potage de légumes	Pomelos au sucre roux		Pizza reine	Betteraves vinaigrette
	Galette bretonne jambon-fromage	Poulet grillé au thym		Filet de colin à la vanille	Rôti de bœuf sauce barbecue
	Salade composée	Petits pois		Brocolis persillés	Frites
	Petit suisse 	Edam		Fromage	Mimolette
	Fruit de saison	Clafoutis aux fruits rouges		Fruit de saison	Yaourt aromatisé



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

Laura LE GUENNEC Diététicienne