









	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine du 29 avril au 03 mai	Betteraves vinaigrette  Pâtes à la bolognaise Salade verte Fromage Salade de fruits frais	Taboulé Emincé de dinde au curry Brocolis au beurre Petit suisse Fruit de saison 		Concombre à la crème Merlu sauce bretonne Riz pilaf Fromage  Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Tomates vinaigrette Rôti de veau au jus Haricots beurre Fromage Moelleux au chocolat	
	Lundi	Mardi		Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Taboulé Dos de cabillaud au citron Carottes sautées  Fromage Ananas frais	Chou rouge vinaigrette  Poulet rôti aux herbes Gratin de légumes Fromage blanc Flan pâtissier			Salade espagnole * Emincé de porc au paprika Semoule Fromage Yaourt aromatisé	Salade de haricots verts  Steak haché sauce tomate Frites Fromage Fruit de saison

* Salade espagnole : tomates, poivron, jambon



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




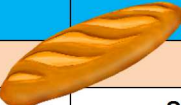






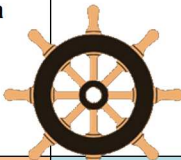









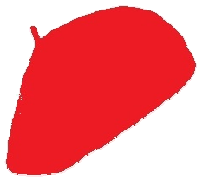
Produit issu de l'agriculture biologique

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN

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

Validés par le service diététique

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 13 au 17 mai	Semaine de la Saint Honoré : une variété de pain différente sera servie chaque jour				
	Carottes râpées au citron Lasagnes à la bolognaise  Salade verte Fromage Mousse au chocolat	Salade de blé à la tomate Emincé de porc aux épices Epinards Fromage  Fruit de saison		Betteraves vinaigrette Gratin de poisson Riz  Yaourt Fruit de saison	
Semaine du 20 au 24 mai	Salade de pommes de terre Sauté de porc Chou-fleur persillé  Fromage Fruit de saison	<i>Repas à thème Le Pays Basque</i> 		 Concombre vinaigrette Filet de poisson au beurre blanc Epinards béchamel Fromage Semoule au lait au caramel 	Saucisson sec Paleron de bœuf braisé Pommes de terre vapeur  Fromage blanc Compote pomme-fraise
	Carottes râpées vinaigrette Thon à la monégasque Pépinettes Fromage  Glace	Œuf sauce cocktail Emincé de bœuf au paprika Ratatouille Fromage Gâteau au yaourt			Férié 
Semaine du 03 au 07 juin		<i>Mardi – Journée du développement durable Pâtisserie TADAAM</i>			
	Chou-fleur mimosa Moussaka Riz créole Fromage Fruit de saison 	Salade de tomates Poulet rôti aux herbes Frites Fromage  Compote pomme-fraise et cookies * 		Crème de foie cornichon Merlu sauce aux herbes Semoule Petit suisse Kiwi 	Pastèque Rôti de bœuf Courgettes poêlées  Fromage Cake au citron



Restaurant scolaire de Fossé

Mardi 21 mai 2019



*Repas à thème
Le Pays Basque*



🌶️ Tartine de chèvre au basilic 🌶️

☆☆☆

🌶️ Axoa de poulet basquaise



Tagliatelles

☆☆☆












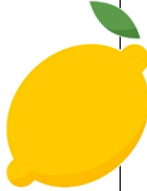



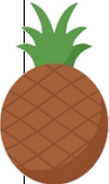

Petit suisse



☆☆☆

🌶️ Gâteau basque 🌶️



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 10 au 14 juin	Férié 	Salade de riz  Rôti de porc aux herbes de Provence Poêlée de légumes Fromage Yaourt		Rillettes de sardines Bœuf au curcuma Brocolis Fromage  Tarte aux fraises	Terrine de campagne Filet de saumon à l'estragon Pommes de terre vapeur  Fromage Fruit de saison
Semaine du 17 au 21 juin	Salade de pâtes de la mer Emincé de dinde au romarin Tomates provençales Yaourt Pêche	Radis beurre Gratin de poisson aux moules Céréales gourmandes  Fromage Fromage blanc au miel		<i>Fraich'attitude</i> 	Salade de tomates et maïs Rôti de veau au jus Petits pois Fromage  Mousse au chocolat
Semaine du 24 au 28 juin	Rillettes Suprême de volaille à la coriandre Lentilles Fromage Fruit de saison 	Concombre à la crème Cuisse de poulet rôti au thym Ratatouille Fromage  Semoule au lait à la vanille		Pastèque Brandade de poisson Salade verte Fromage Entremets au lait BIO 	Salade de riz niçoise Rôti de bœuf au jus Carottes braisées  Petit suisse Fruit de saison
Semaine du 1^{er} au 05 juillet	Terrine de poisson Spaghettis à la carbonara Salade verte Fromage Fruit de saison 	Céleri à l'orange Omelette paysanne Courgettes gratinées Fromage Marbré		Salade de crudités Filet de poisson au citron Purée de légumes Yaourt Fruit de saison	<i>Repas de fin d'année</i> 

Restaurant scolaire de Fossé

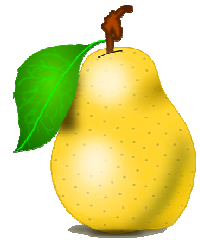


Jeudi 20 juin 2019



*Salade de mâche
aux petits légumes*

☆☆☆

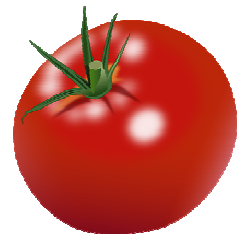


*Filet de saumon au beurre rouge
Pommes de terre nouvelles*

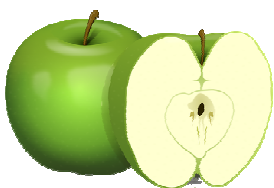
☆☆☆

Fromage

☆☆☆



Glace



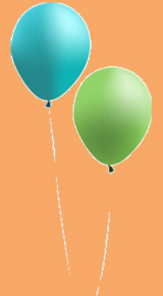
Restaurant scolaire de Fossé



Vendredi 05 juillet 2019



Repas de fin d'année



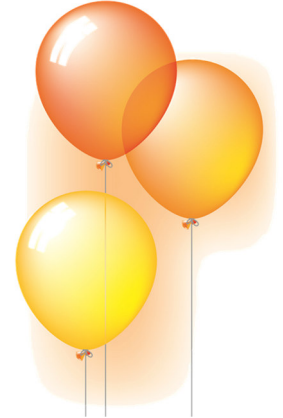
Melon

☆☆☆

Hamburger

Frites

☆☆☆



Fromage

☆☆☆

Glace

