


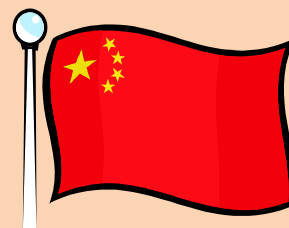
Semaine du 06 au 10 janvier	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Potage Ambassadeur (pois cassés) Coquillettes aux légumes et fromage Fromage Fruit de saison	Rillettes de sardines Emincé de volaille au curry Brocolis persillés Fromage Galette des rois à la frangipane			Rémoulade de champignons Filet de colin sauce crustacés Purée de potiron Fromage Mousse au chocolat
Semaine du 13 au 17 janvier	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi – Repas végétarien</i>
	Salade de blé au thon Emincé de porc aux herbes Petits pois Yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Emincé de bœuf à la tomate Frites Fromage Fromage blanc au sucre		Rillettes Filet de poisson Haricots beurre Fromage Banane au chocolat	Mâche aux dés de fromage Chili sin carne Riz Fromage Liégeois à la vanille
Semaine du 20 au 24 janvier	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Potage de légumes Croissant au jambon Salade verte Petit suisse Fruit de saison	Salade d'agrumes Œufs durs à la florentine Epinards Fromage Moelleux au chocolat		Pizza reine Filet de merlu beurre blanc Flan de légumes Fromage Fruit de saison	Nouvel an chinois 

Vendredi 24 janvier 2020



Repas à thème

Nouvel an chinois



Salade chinoise

(carottes, soja, crevettes)

☆☆☆



豬

Brochette de dinde au miel

Riz parfumé



☆☆☆

祿



















Fromage

☆☆☆

Panna cotta aux litchis

福

Semaine du 27 au 31 janvier	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi - Chandeleur</i>
	Terrine de poisson Emincé de porc sauce moutarde Semoule Fromage Salade de fruits frais 	Velouté à la tomate  Tarte aux légumes et chèvre Salade verte Fromage  Fruit de saison		Chou blanc au curry Tagliatelles à la bolognaise Salade verte Fromage Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Céleri râpé Filet de lieu à l'oseille Fondue de poireaux  Yaourt Crêpe au sucre 
Semaine du 03 au 07 février	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	Bouillon de volaille vermicelle Jambon grillé Frites Fromage Fruit de saison 	Pâté de campagne Sauté de bœuf au paprika Flageolets Fromage Compote de fruits 		Salade de crudités et maïs  Parmentier de patate douce et lentilles Petit suisse  Brownies	Taboulé libanais Colin à la nantaise Purée d'épinards  Fromage Salade d'agrumes à la menthe
Semaine du 10 au 14 février	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Salade mexicaine  Tortilla Brocolis Fromage  Yaourt aux fruits	Repas à thème L'Irlande 		Carottes râpées vinaigrette Rôti de porc au curry Pâtes  Fromage Crème dessert à la vanille	Salade de riz Filet de merlu sauce citron Haricots verts Petit suisse Salade de fruits à la menthe



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



Produit issu de l'agriculture biologique

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



*Repas à thème
L'Irlande*

Tartine de saumon et aneth



☆☆☆

Irish stew

(Sauté d'agneau et carottes)

Pommes de terre vapeur



















☆☆☆

Fromage

☆☆☆

Appel cake




Semaine du 02 au 06 mars	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	<p>Tarte au fromage</p> <p>Rôti de bœuf sauce barbecue</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison </p> 	<p>Radis noir râpé</p> <p>Cuisse de poulet au romarin</p> <p>Carottes et fèves</p> <p>Fromage </p> <p>Moelleux au chocolat</p>		<p>Velouté Dubarry (chou-fleur)</p> <p>Spaghettis et lentilles corail aux légumes</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison </p> 	<p>Salade d'endives</p> <p>Filet de lieu aux amandes</p> <p>Flan de légumes</p> <p>Fromage </p> <p>Yaourt nature sucré</p>
Semaine du 09 au 13 mars	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Fricassée de poisson aux épices</p> <p>Riz</p> <p>Fromage</p> <p>Pomme</p>	<p>Salade Lapérouse* (haricots verts BIO) </p> <p>Couscous végétarien</p> <p>Fromage</p> <p>Entremets au chocolat</p> 		<p>Potage de légumes</p> <p>Jambon grillé</p> <p>Lentilles</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit de saison </p> 	<p>Repas à thème</p> <p>Le Carnaval</p> 
Semaine du 16 au 20 mars	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	<p>Radis beurre</p> <p>Sauté de porc aux épices</p> <p>Flageolets</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison </p> 	<p>Salade de tagliatelles aux petits légumes</p> <p>Emincé de dinde au curry</p> <p>Brocolis vapeur</p> <p>Fromage </p> <p>Pot de crème à la vanille</p>		<p>Potage aux poireaux</p> <p>Omelette aux pommes de terre et fromage</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage</p> <p>Compote de fruits </p> 	<p>Pâté de campagne</p> <p>Filet de poisson au citron</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage </p> <p>Salade de fruits frais</p>

* Salade Lapérouse : tomates, haricots verts



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

 Produits issus de l'agriculture biologique

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

Vendredi 13 mars 2020



Repas à thème



Carnaval



Tomate clown

☆☆☆

Boulettes de bœuf

Pâtes trois couleurs













☆☆☆

Fromage

☆☆☆

Gaufre



	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 23 au 27 mars	Endives aux noix Quiche au fromage Salade verte Fromage  Crème dessert au caramel	Betteraves vinaigrette  Cuisse de poulet grillée Petits pois Yaourt Fruit de saison		Salade de champignons Colombo de veau Carottes sautées  Fromage Flan pâtissier	Potage de légumes Filet de colin sauce hollandaise Riz Fromage Fruit de saison 
Semaine du 30 mars au 03 avril	Lundi Salade de mâche au chèvre Merguez Poêlée de légumes  Fromage Fruit de saison	Mardi Salade de crudités Emincé de volaille au curry Haricots blancs Fromage  Mousse au chocolat	Mercredi	Jeudi Feuilleté au fromage Pavé de poisson au basilic Haricots beurre à l'huile de noix Petit suisse Fruit de saison 	Vendredi – Repas végétarien Salade verte, fromage et croûtons Tajine aux pois chiches Semoule et ses légumes  Fromage Riz au lait au caramel
Semaine du 06 au 10 avril	Lundi Céleri râpé à l'orange Emincé de porc basquaise Haricots verts Fromage  Entremets	Mardi – Repas végétarien Salade de maïs Lasagnes aux légumes Petit suisse Salade de fruits frais 	Mercredi	Jeudi Repas de Printemps 	Vendredi Salade de riz Colin à la crème de ciboulette Carottes sautées  Fromage Fruit de saison



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



Produit issu de l'agriculture biologique

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



Repas de Printemps

**Salade de Pâques
(salade verte, œuf et tomates)**

Navarin d'agneau printanier






Pommes noisettes

Fromage



Gâteau de Pâques



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 27 avril au 1 ^{er} mai	Betteraves vinaigrette 	Taboulé 		Concombre à la crème	Férié
	Pâtes à la bolognaise	Œufs durs béchamel		Merlu sauce bretonne	
	Salade verte	Gratin de brocolis		Riz pilaf	
	Fromage	Petit suisse		Fromage 	
	Salade de fruits frais	Fruit de saison 		Fromage blanc au coulis de fruits rouges	



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



Produit issu de l'agriculture biologique

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