







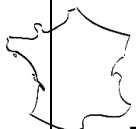
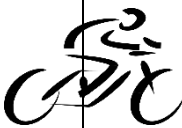




# Menus du restaurant scolaire de La Chaussée St Victor

Du 03 au 28 juillet 2017



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 03 au 07 juillet</b>	<p>Terrine de poisson Rillettes de poisson</p> <p>Spaghettis à la carbonara</p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri à l'orange Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Omelette paysanne</p> <p>Courgettes gratinées</p> <p>Yaourt </p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Salade verte au thon et olives</p> <p>Emincé de bœuf au paprika</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage</p> <p>Petits suisses aromatisés</p>	<p>Rillettes Saucisson sec</p> <p>Filet de colin sauce crevettes</p> <p>Riz basmati</p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Repas de fin d'année</b></p> 
<b>Semaine du 10 au 14 juillet Centre de loisirs</b>	<p>Salade de crudités</p> <p>Steak haché</p> <p>Pommes dauphines</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Sauté de veau à la paysanne</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Pastèque</p> <p>Escalope de saumon à l'aneth</p> <p>Epinards</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte au chocolat</p> 	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Volaille à l'aigre douce</p> <p>Tian de légumes</p> <p>Petit suisse</p> <p>Soupe de fruits</p> 	Férié
<b>Semaine du 17 au 21 juillet Centre de loisirs</b>	<p>Radis beurre</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Frites</p> <p>Fromage</p> <p>Crumble aux fruits rouges</p> 	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Parmentier de bœuf façon crumble</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Escalope de dinde</p> <p>Crumble de courgettes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rillettes de sardines</p> <p>Longe de porc à la diable</p> <p>Petits pois</p> <p>Faisselle</p> <p>Crumble noix de coco-ananas</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Filet de merlu en croûte d'épices</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Flan pâtissier</p>
<b>Semaine du 24 au 28 juillet Centre de loisirs</b>	<p>Salade de blé</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Piperade</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri vinaigrette</p> <p>Saucisse de Montlouis</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage</p> <p>Duo compote et fromage blanc</p>	<p>Carpaccio de tomates</p> <p>Sauté de dinde à la sauge</p> <p>Haricots d'Espagne</p> <p>Fromage</p> <p>Riz au lait au chocolat</p> 	<p>Salade de lentilles</p> <p>Thon à la tomate</p> <p>Poêlée champêtre</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Salade de fruits fraîche</p>	<p>Melon</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Pâtes</p> <p>Fromage</p> <p>Sorbet</p> 



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  
 Laura LE GUENNEC Diététicienne