



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1 <sup>er</sup> au 05 octobre	<p><u>Rillettes</u> Pâté de campagne Parmentier de canard</p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage blanc Kiwi Banane</p>	<p><u>Duo tomates et maïs</u> Salade grecque * Emincé de bœuf Courgettes sautées Camembert </p> <p><u>Fondant au chocolat</u> Croustade aux pommes</p>	<p>Avocat sauce cocktail Galette bretonne (jambon de volaille) Haricots beurre </p> <p>Mimolette Ananas au sirop</p>	<p><u>Salade d'endives aux pommes</u> Salade verte aux crevettes Côte de porc grillée Riz créole </p> <p>Emmental <u>Pot de crème caramel</u> Pot de crème noix de coco</p>	<p><u>Salade de pâtes mimosa</u> Salade de blé à la tomate Blanquette de poisson aux fruits de mer Brocolis Edam Fruit de saison </p>
	Semaine du goût : Les herbes du jardin				
Semaine du 08 au 12 octobre	<p><u>Courgettes marinées</u> Tomates vinaigrette</p> <p>Sauté de porc Risotto de blé à la chlorophylle d'herbes Fromage </p> <p><u>Compote pomme-fraise</u> Compote pomme-banane</p>	<p><u>Moelleux à l'estragon et oseille, coulis de tomate</u> Crumble de concombre et fromage blanc aux baies roses et sauge</p> <p>Rôti de bœuf Carottes vapeur Yaourt Fruit de saison </p>	<p>Céleri au <u>fromage blanc</u> </p> <p>Sauté de veau Petits pois Saint Paulin</p> <p>Salade d'agrumes infusée à la coriandre fraîche</p>	<p>Salade de <u>pâtes</u> </p> <p><u>Salade nantaise</u> *</p> <p>Aiguillettes de poulet, crème de basilic et menthe poivrée</p> <p>Chou-fleur Fromage fondu Orange Clémentines</p>	<p>Feuilleté au fromage <u>Feuilleté au jambon</u></p> <p>Filet de dorade au persil Purée de potiron Emmental </p> <p><u>Mousse au chocolat blanc parfumée à la marjolaine, biscuit au thé matcha</u> Entremets citron-verveine, biscuit au thé matcha</p>
	<p><u>Salade de maïs</u> <u>Macédoine de légumes</u> Bœuf mode Frites Fromage blanc Fruit de saison </p>	<p><u>Cœur d'artichaut vinaigrette</u> Poireaux mimosa Filet de colin sauce tartare Coquillettes </p> <p>Tomme noire Fruit de saison</p>	<p>Terrine de poisson Pilons de poulet à la texane Jardinière de légumes Fromage </p> <p>Clafoutis aux fruits</p>	<p><b>Jeudi – Le Grand Repas</b></p> <p>Butternut façon crumble aux saveurs d'automne Chou à l'effiloché de volaille à la chinoise Faisselle au coulis d'herbes fraîches et crostini Douceur aux châtaignes et citron confit</p>	<p><u>Salade verte et croûtons</u> </p> <p><u>Endives aux pommes</u> Joue de porc braisée Lentilles Mimolette Crème dessert au choix</p>
<p><u>Salade exotique</u> (soja et carottes) Sauté de bœuf aux olives Semoule </p> <p>Camembert Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette Filet de dinde chasseur Julienne de légumes Emmental </p> <p>Marbré crème anglaise</p>	<p><u>Salade verte</u> et croûtons </p> <p>Dos de cabillaud au curry Purée de pommes de terre Chèvre Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de pâtes Emincé de porc au miel et citron Gratin de patate douce Petit suisse </p> <p>Kiwi</p>	<p><u>Céleri rémoulade</u> </p> <p>Escalope de volaille à la crème Riz Fromage Compote de fruits</p>	

\* Salade grecque : tomates, concombre, féta et poivron

\* Salade nantaise : pommes de terre, tomates, mâche, haricots verts

Un plat de substitution sera proposé les jours de service de viande et de porc



Choix des maternelles soulignées

Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN

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

Validés par le service diététique