



|  | Lundi   | Mardi   | Mercredi  | Jeudi   | Vendredi  |
|--|---|---|---|---|---|
| Semaine du 1 <sup>er</sup> au 05 octobre | <b>Rillettes</b><br>Pâté de campagne<br>Parmentier de canard<br>Brandade de poisson<br>Salade verte<br>Fromage blanc<br>Kiwi<br>Banane  | <b>Salade verte, tomates et maïs</b><br>Salade grecque *<br>Emincé de bœuf<br>Curry de lamelles d'encornets<br>Courgettes sautées<br>Camembert<br>Fondant au chocolat<br>Croustade aux pommes       | Avocat sauce cocktail<br>Galette bretonne (jambon de volaille)<br>Quiche au fromage<br>Haricots beurre<br>Mimolette<br>Ananas au sirop            | <b>Salade d'endives aux pommes</b><br>Salade verte aux crevettes<br>Côte de porc grillée<br>Quenelles de brochet<br>Riz créole<br>Emmental<br>Pot de crème caramel<br>Pot de crème noix de coco   | <b>Salade de pâtes mimosa</b><br>Salade de blé à la tomate<br>Blanquette de poisson aux fruits de mer<br>Brocolis<br>Edam<br>Fruit de saison  |
|  | LA SEMAINE DU GÔT<br>Semaine du goût : Les herbes du jardin   |   |   |   |   |
| Semaine du 08 au 12 octobre              | <b>Courgettes marinées</b><br>Tomates vinaigrette<br>Sauté de porc<br>Colin meunière<br>Risotto de blé à la chlorophylle de menthe poivrée<br>Fromage<br>Compote pomme-fraise<br>Compote pomme-banane | <b>Moelleux à l'oseille, coulis de tomate</b><br>Crumble de concombre et fromage frais et fines herbes<br>Rôti de bœuf<br>Cabillaud à la provençale<br>Carottes vapeur<br>Yaourt<br>Fruit de saison | Céleri au fromage blanc<br>Sauté de veau<br>Omelette aux herbes<br>Petits pois<br>Saint Paulin<br>Salade d'agrumes infusée à la coriandre fraîche | Salade de pâtes<br>Salade nantaise *<br>Aiguillettes de poulet, sauce thym citron<br>Tarte aux légumes<br>Chou-fleur<br>Fromage fondu<br>Orange<br>Clémentines  | Feuilleté au fromage<br>Feuilleté au jambon<br>Filet de dorade au persil<br>Purée de potiron<br>Emmental<br>Mousse au chocolat blanc<br>biscuit au thé matcha<br>Entremets citron-verveine, biscuit au thé matcha |
|  | Lundi<br>Salade de maïs<br>Macédoine de légumes<br>Bœuf mode<br>Saumon à la crème<br>Frites<br>Fromage blanc<br>Fruit de saison   | Mardi<br>Cœur d'artichaut vinaigrette<br>Poireaux mimosa<br>Filet de colin sauce tartare<br>Coquillettes<br>Tomme noire<br>Fruit de saison  | Mercredi<br>Terrine de poisson<br>Pilons de poulet à la texane<br>Eufs durs béchamel<br>Jardinière de légumes<br>Fromage<br>Clafoutis aux fruits  | Jeudi – Le Grand Repas<br>Butternut façon crumble aux saveurs d'automne<br>Chou à l'effiloché de volaille à la chinoise<br>Paupiette de poisson<br>Faisselle au coulis d'herbes fraîches et crostini<br>Douceur aux châtaignes et citron confit | Vendredi<br>Salade verte et croûtons<br>Endives aux pommes<br>Joue de porc braisée<br>Saumonette à la moutarde<br>Lentilles<br>Mimolette<br>Crème dessert au choix  |

\* 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 Internauts - 37210 Rochecorbon

Validés par le service diététique