



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 septembre	<p><b>Betteraves vinaigrette</b> </p> <p><b>Salade de maïs</b></p> <p><b>Steak haché</b></p> <p><b>Steak de soja</b></p> <p>Frites </p> <p>Fromage fondu</p> <p>Compte de fruits au choix</p>	<p><b>Melon</b></p> <p>Pastèque</p> <p>Escalope de volaille</p> <p><b>Steak de thon à la tomate</b></p> <p>Bouquetière de légumes</p> <p><b>Fromage</b> </p> <p><b>Tarte aux fruits</b></p> <p>Roulé à la fraise</p>	<p>Salade piémontaise</p> <p>Emincé de porc à la moutarde</p> <p><b>Quiche au fromage</b></p> <p><b>Haricots verts</b> </p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Repas à thème</b></p> <p><b>Le Brésil</b></p>	<p>Salade de blé</p> <p><b>Salade de pâtes</b></p> <p><b>Bœuf mode</b></p> <p><b>Quenelles de brochet</b></p> <p>Carottes braisées</p> <p><b>Yaourt</b> </p> <p><b>Prunes</b></p> <p><b>Abricots</b></p>
Semaine du 10 au 14 septembre	<p><b>Carottes râpées au citron</b></p> <p><b>Concombre vinaigrette</b></p> <p>Gratin de colin au basilic</p> <p><b>Pâtes au beurre</b> </p> <p>Coulommiers</p> <p><b>Ile flottante</b></p> <p>Crème dessert</p>	<p>Quiche lorraine</p> <p><b>Pizza reine</b></p> <p>Boulettes d'agneau</p> <p><b>Colin meunière</b></p> <p>Ratatouille</p> <p>Edam</p> <p><b>Fruit de saison</b> </p>	<p>Saucisson à l'ail</p> <p>Poulet à la provençale</p> <p><b>Cabillaud à la provençale</b></p> <p><b>Petits pois</b> </p> <p>Chèvre</p> <p>Poire au chocolat</p>	<p><b>Tomates mozzarella</b></p> <p>Salade et dès de mimolette</p> <p>Sauté de porc au paprika</p> <p><b>Omelette aux herbes</b></p> <p>Chou-fleur à l'huile d'olive</p> <p><b>Petit suisse</b> </p> <p><b>Quatre quarts aux pommes</b></p> <p>Tarte aux fruits </p>	<p><b>Salade de chou blanc</b></p> <p>Salade d'avocat</p> <p>Rôti de bœuf sauce barbecue</p> <p><b>Tarte aux légumes</b></p> <p><b>Purée de pommes de terre</b> </p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit de saison</p>
Semaine du 17 au 21 septembre	<p>Mousseline de thon</p> <p><b>Terrine de poisson</b></p> <p>Chipolatas aux herbes</p> <p><b>Œufs durs béchamel</b></p> <p>Semoule </p> <p><b>Brie</b> </p> <p><b>Raisin</b></p> <p>Ananas</p>	<p>Assortiment de melons</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p><b>Saumon à la crème</b></p> <p>Courgettes sautées</p> <p><b>Yaourt</b> </p> <p><b>Marbré</b></p> <p>Cake au citron</p>	<p>Pastèque</p> <p>Petit salé</p> <p><b>Pâtes aux fruits de mer</b></p> <p>Lentilles</p> <p><b>Camembert</b> </p> <p>Crème au chocolat </p>	<p><b>Betteraves vinaigrette</b> </p> <p>Salade de soja</p> <p>Filet de loup aux épices</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade italienne *</p> <p><b>Salade de pâtes au surimi</b></p> <p>Cuisse de poulet aux herbes</p> <p><b>Paupiette de poisson</b></p> <p>Epinards au beurre</p> <p>Montboissier</p> <p> <b>Fromage blanc au miel</b></p> <p>Faisselle aux fruits secs</p>
Semaine du 24 au 28 septembre	<p><b>Radis beurre</b></p> <p>Chou rouge vinaigrette</p> <p>Filet de poisson à la provençale</p> <p><b>Tortis</b> </p> <p>Tomme grise</p> <p><b>Poire pochée aux épices</b></p> <p>Reinette cuite et confiture</p>	<p>Taboulé</p> <p><b>Salade de riz au thon</b></p> <p>Escalope de dinde à la normande</p> <p><b>Dos de cabillaud à la normande</b></p> <p>Chou-fleur</p> <p>Petit suisse</p> <p><b>Fruit de saison</b> </p>	<p>Œuf mayonnaise</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p><b>Lasagnes au saumon</b></p> <p><b>Salade verte</b> </p> <p>Comté</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Salade verte au maïs et œuf dur</p> <p><b>Concombre à la menthe</b></p> <p>Jambon sauce tomate</p> <p><b>Filet de colin meunière sauce tomate</b></p> <p>Pommes dauphines</p> <p><b>Camembert</b> </p> <p>Yaourt aux fruits au choix </p>	<p>Salade composée</p> <p><b>Tomates à l'échalote</b></p> <p>Blanquette de veau</p> <p><b>Blanquette de la mer</b></p> <p>Haricots verts</p> <p><b>Fromage</b> </p> <p><b>Flan au chocolat</b></p> <p>Flan pâtissier</p>

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

\* Salade italienne : pâtes, tomates, thon, basilic



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

Choix des maternelles soulignés  
 Produit issu de l'agriculture biologique

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN  
 RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon  
 Validés par le service diététique