





	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 08 au 12 janvier</i>	Potage Crécy (carottes)	Rillettes de poisson	Suggestion du Chef 	Rémoulade de champignons	Betteraves vinaigrette
	Steak haché sauce échalote	Emincé de volaille au curry		Filet de poisson pané et citron	Tartiflette
	Coquillettes	Brocolis persillés		Endives en gratin	Salade verte
	Brie	Chèvre		Fromage	Petit suisse
	Fruit de saison	Galette des rois à la frangipane		Riz au lait aux dés de fruits	Fruit de saison
<i>Semaine du 15 au 19 janvier</i>	Potage cultivateur	Salade de cœurs de palmier	Suggestion du Chef 	Chou blanc vinaigrette	Mâche aux œufs
	Rougail saucisse	Omelette au jambon		Pot au feu	Filet de lieu meunière
	Riz	Haricots beurre		Légumes du pot	Purée de pommes de terre
	Fromage blanc	Gouda		Edam	Fromage
	Kiwi	Flan pâtissier		Compote multi fruits	Liégeois au chocolat
<i>Semaine du 22 au 26 janvier</i>	Carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes	Suggestion du Chef 	<i>Repas à thème</i> <i>La Bretagne</i> 	Pizza au fromage
	Pilons de poulet aux herbes	Croissant au jambon			Filet de merlu aux crevettes
	Petits pois	Salade composée			Poêlée de légumes
	Tartare	Fromage			Petit suisse
	Yaourt au choix	Fruit de saison			Fruit de saison



La viande de bœuf servie sur votre restaurant 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

Laura LE GUENNEC Diététicienne