

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 12 au 16 mars	Céleri au curry Filet de cabillaud à l'oseille Riz Fromage Pomme au four	Salade western * Poulet rôti au jus Chou-fleur Cantal Clafoutis aux fruits rouges	Suggestion du Chef	Potage de légumes Petit salé Lentilles Yaourt Fruit de saison	Salade de blé orientale Sauté de bœuf bourguignon Haricots beurre Chèvre Banane sauce chocolat
Semaine du 19 au 23 mars	Salade composée Emincé de volaille au curry Céréales gourmandes Fromage Fruit de saison	Salade de tagliatelles aux petits légumes Filet de poisson au citron Brocolis Camembert Pot de crème aux spéculoos	Suggestion du Chef	Repas à thème Tex-mex	Salade de champignons Colombo de veau Carottes sautées Petit suisse Moelleux au chocolat
Semaine du 26 au 30 mars	Betteraves vinaigrette Quiche au saumon Salade verte Pont l'Evêque Crème dessert au caramel	Feuilleté saucisse Bœuf mode Haricots verts Brie Fruit de saison	Suggestion du Chef	Endives à l'emmental Blanquette de volaille Pâtes au beurre Yaourt Compote de fruits	Soupe à l'oignon et croûtons Filet de colin sauce hollandaise Riz créole Fromage Fruit de saison
Semaine du 02 au 06 avril	Férié	Salade verte aux miettes de surimi Couscous Semoule et ses légumes Petit suisse Fruit de saison	Suggestion du Chef	Repas à thème Le Printemps	Radis beurre Dos de merlu au basilic Navets glacés Chèvre Riz au lait



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Laura LE GUENNEC Diététicienne

*Salade western : salade mêlée, tomates, poivron, maïs, persil