


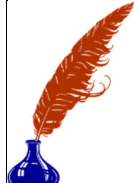



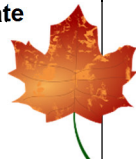















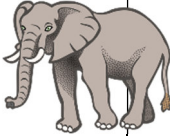

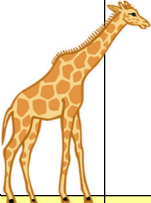


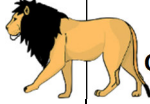
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Semaine du 04 au 08 septembre	Betteraves et dés de mimolette	Melon		Salade suisse (endives, tomates, céleri)	Salade de riz niçois
	Steak haché	Filet de lieu gratiné aux moules		Emincé de porc à la moutarde	Bœuf mode
	Pâtes	Bouquetière de légumes		Mogettes	Carottes braisées
	Compote de fruits	Camembert 		Petit pot de glace	Yaourt
Semaine du 11 au 15 septembre	Concombre vinaigrette	Quiche lorraine		Baguette  Salade de chou blanc	Tomates mozzarella
	Gratiné de colin au basilic	Sauté de dinde au romarin		Rôti de porc laqué	Rôti de bœuf sauce barbecue
	Semoule	Courgettes sautées		Chou-fleur à l'huile d'olive	Pommes de terre vapeur
	Coulommiers	Corbeille de fruits		Tomme noire	Corbeille de fruits
Semaine du 18 au 22 septembre	Salade de pâtes au surimi	Pastèque		<i>Repas à thème</i>	Carottes râpées vinaigrette
	Cuisse de poulet aux herbes	Chipolatas aux herbes			Gratin de poisson
	Haricots verts persillés 	Semoule			Boulgour
	Petits suisses aromatisés	Crème au chocolat			Fruit de saison

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 25 au 29 septembre	Concombre au fromage blanc	Taboulé		Salade de tomates	Radis beurre
	Jambon sauce tomate	Emincé de poulet à la texane		Blanquette de veau	Filet de poisson à la provençale
	Frites	Ratatouille		Gratin de potiron 	Tortis et emmental râpé
	Fruit de saison 	Panna cotta aux fruits		Roulé à la fraise	Fruit de saison
Semaine du 02 au 06 octobre	Sardines au beurre	Salade de pâtes et fromage		Salade verte aux crevettes	Salade grecque *
	Parmentier de bœuf	Mijoté de poisson aux fruits de mer		Côte de porc grillée	Emincé de dinde à l'ananas
	Salade verte	Petits pois à la française		Riz créole	Poêlée automnale
	Yaourt aromatisé	Fruit de saison		Pot de crème caramel au lait BIO 	Fondant au chocolat 
La semaine du goût : Les fruits et légumes du confiseur					
Semaine du 09 au 13 octobre	Céleri au fromage blanc	Salade de blé à la tomate		Salade de chou-fleur	Feuilleté au jambon
	Sauté de veau	Escalope de dinde à la crème		Paëlla	Filet de dorade au persil
	Céréales gourmandes 	Carottes en gratin		Yaourt au choix 	Ratatouille
	Compote pomme-fraise 	Fruit de saison			Entremets praliné 
Semaine du 16 au 20 octobre	Betteraves à la mimolette	Salade de chou blanc		Endives à l'emmental	Poireaux mimosa
	Bœuf mode	Filet de poisson au citron		Rôti de porc braisé	Emincé de volaille au paprika
	Frites	Haricots verts		Coquillettes	Lentilles 
	Fruit de saison	Moelleux au chocolat et crème anglaise		Fruit de saison 	Crème dessert

*Salade grecque : tomates, concombre, féta


 La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France
 Produit issu de l'agriculture biologique

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 06 au 10 novembre	Salade artichaut/maïs	Crêpe au fromage		Terrine de poisson	Concombre vinaigrette
	Chipolatas aux herbes	Poulet rôti aux herbes		Rôti de bœuf au jus	Filet de lingue sauce citron
	Pommes de terre vapeur	Haricots verts sautés		Gratin dauphinois	Blé au jus
	Compote de fruits variés	Corbeille de fruits		Raisin 	Petits suisses aromatisés
Semaine du 13 au 17 novembre	Salade au chèvre chaud	Salade de champignons		Céleri au fromage blanc	Mousse de foie
	Joue de porc en estouffade	Bœuf aux olives		Poulet aux épices	Dos de lieu rôti beurre blanc
	Riz	Brocolis 		Coquillettes	Jardinière de légumes
	Fruit de saison 	Flan pâtissier		Pomme	Fromage blanc et son biscuit
Semaine du 20 au 24 novembre	Salade paysanne *	Salade verte, jambon et emmental		Salade italienne *	Salade d'endives aux pommes
	Escalope de dinde grillée aux herbes	Estouffade de bœuf		Dos de colin à la crème	Tartiflette
	Flan de légumes	Carottes braisées		Gratin de poireaux	Salade verte
	Clémentines	Tarte tatin		Mandarine 	 Compote pomme-banane



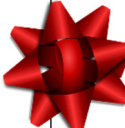







* Salade paysanne : pommes de terre, tomates, lardons

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



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

Produit issu de l'agriculture biologique

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 27 novembre au 1 ^{er} décembre	Céleri au fromage blanc Sauté de porc à l'andalouse Flageolets Kiwi	Pizza au fromage Cuisse de poulet au thym Petits pois Banane crème anglaise 		Potage tomates vermicelle Emincé de bœuf à la forestière Bouquetière de légumes Crème dessert au chocolat	Salade de crudités Brandade de poisson gratinée à l'emmental Salade verte Compote de pommes
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 décembre	Maquereau à la tomate Paupiette de dinde grand-mère Coquillettes et emmental râpé Fruit de saison	Poireaux vinaigrette Longe de porc rôtie et son jus d'herbes Carottes persillées Fromage blanc au coulis de fruits		Batavia et croûtons Œufs durs béchamel  Chou-fleur Beignet 	Potage au potiron et fromage râpé Filet de saumon sauce agrumes Pommes de terre vapeur Fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 11 au 15 décembre	Salade de mâche et chèvre Escalope de porc grillée Haricots verts Gâteau au yaourt	Velouté Dubarry (chou-fleur) Cuisse de poulet rôti Poêlée de légumes Semoule au lait		Feuilleté au fromage Filet de lieu sauce nantua Purée de légumes Banane sauce chocolat	Betteraves à l'emmental  Steak haché Coquillettes Fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 18 au 22 décembre	Salade de pommes de terre Jambon grillé Fian de légumes  Salade de fruits maison	Potage de légumes Sauté de bœuf Tolstoï Céréales gourmandes Petits suisses aromatisés		<i>Repas de fin d'année</i> 	Crudités variées Pâtes à la carbonara et emmental Salade verte Compote de fruits au choix
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi