






	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1 <sup>er</sup> au 05 février	<b>Rillettes</b> F <b>Mousse de foie</b> F	<b>Velouté de lentilles</b> E <b>Velouté de champignons</b> F	<b>Betteraves vinaigrette</b> F	<b>Potage poireaux</b> FM <b>pommes de terre</b> FM <b>Potage de légumes</b>	<b>Salade de pommes de terre</b> FL <b>Salade de pâtes</b> FE
	<b>Lasagnes à la bolognaise</b> ES M	<b>Filet de lieu aux amandes</b> F	<b>Rôti de veau</b> F	<b>Sauté de porc au curry</b> FM	<b>Tajine de poulet</b> F
	<b>Salade mélangée</b> F <b>Fromage</b> F	<b>Gratin d'épinards</b> S <b>Chèvre</b> F	<b>Semoule</b> E <b>Petit suisse</b> F	 <b>Riz</b> E <b>Gouda</b> F	 <b>Légumes couscous</b> F <b>Camembert</b> F
	<b>Poire</b> F <b>Ananas</b> F	<b>Crêpe au sucre</b> F <b>Crêpe au chocolat</b> F	<b>Compote de pommes</b> EF	<b>Entremets à la pistache</b> E <b>Entremets à la noix de coco</b> E	<b>Yaourt à la fraise</b> FL <b>Yaourt à la confiture de lait</b> FL
Semaine du 08 au 12 février	<b>Lundi – Repas végétarien</b> 	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	<b>Velouté de carottes au cumin</b> F <b>Soupe à l'oignon</b> F	<b>Betteraves vinaigrette</b> F <b>Céleri râpé</b> F	<b>Salade verte, œuf et mozzarella</b> F	<b>Pâtes au surimi</b> FE <b>Salade de riz</b> FE	<b>Repas à thème Asie</b> 
	<b>Parmentier de lentilles</b> F	<b>Cuisse de poulet</b> F	<b>Rôti de porc au curry</b> F	<b>Filet de merlu au citron</b> F	
	<b>Salade verte</b> E <b>Tartare</b> F	<b>Frites</b> F <b>Arpège</b> F	<b>Crozets</b> F <b>Fromage blanc</b> F	<b>Purée de carottes</b> F <b>Yaourt</b> F	
	<b>Crème dessert au chocolat</b> F <b>Crème dessert à la vanille</b> F	<b>Fromage blanc à la confiture</b> F <b>Fromage blanc au miel</b> F	<b>Clémentines</b> F	<b>Salade d'agrumes à la menthe</b> F <b>Salade de fruits à la grenadine</b> F	
Semaine du 15 au 19 février	<b>Lundi</b>	<b>Mardi – Mardi gras</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	<b>Salade de blé au thon</b> FE <b>Salade de pâtes</b> FE	<b>Radis beurre</b> FM <b>Salade de chou blanc</b> F	<b>Taboulé</b>	<b>Potage tomate vermicelle</b> F <b>Soupe de légumes</b> E	<b>Salade d'endives</b> F <b>Carottes râpées au citron</b> F
	<b>Haché de veau à la provençale</b> S <b>Brocolis persillés</b> F	<b>Sauté de porc charcutière</b> F <b>Haricots verts</b> S	<b>Sauté de bœuf à la flamande</b>	<b>Filet de poisson beurre blanc</b> FM <b>Semoule</b> E	<b>Bœuf à la Stroganoff</b> F  <b>Coquillettes</b> E
	<b>Camembert</b> F	<b>Edam</b> F	<b>Petits pois</b> <b>Mimolette</b>	<b>Saint Nectaire</b> F	<b>Chèvre</b> F
	<b>Banane</b> F <b>Poire</b> F	<b>Beignet</b> F	<b>Kiwi</b>	<b>Mousse au caramel</b> FE <b>Mousse au chocolat blanc</b> FE	<b>Compote de pommes</b> E <b>Compote pomme-banane</b> E

\* Salade coleslaw : carottes et chou blanc râpés, mayonnaise

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

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

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon

**Légende :** F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie ; M : Fait Maison ; L : Local

**Fournisseurs locaux :**

**Viandes :** Cosme, Le Mans (72) **Charcuteries :** Cosme, Le Mans (72)  
Socopa, Cherré (72) Prunier, Connerré (72)  
Porc BIO, Azé (41)  
Ruel, Bonnétable (72)

**Laitages :** Maîtres Laitiers, Bonnétable (72)  
Le pis qui chante BIO, Villaines-sous-Lucé (72)  
BIO Avenir, Spay (72)  
Ferme de Bellevue, Bonnétable (72)

**Légumes :** Guichardière, Dollon (72)

**Choix des maternelles soulignés**  
Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis