

Semaine du 03 au 07 août	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Pain BIO
	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé
Semaine du 10 au 14 août	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Pain BIO
	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé
Semaine du 17 au 21 août	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Pain BIO
	Salade de tomates et maïs Steak haché au paprika  Riz  Fromage Fruits de saison	Saucisson à l'ail Merlu sauce Aurore Epinards  Fromage Tarte aux pommes	Concombre *  Tajine végétarien Semoule Fromage* Fruits de saison*	Rillettes de poisson Boulettes de bœuf  Courgettes sautées Fromage Semoule au lait * 	Radis Chipolatas Lentilles Fromage Crème à la vanille (au lait BIO)* 
Semaine du 24 au 28 août	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de tomates et œuf dur Hachis Parmentier  Salade verte Fromage blanc*  Compote de pommes	Repas à thème Animation du chef Vos recettes Qui rassemblent	Taboulé Dos de poisson sauce tomate Duo de légumes Fromage Yaourt* 	Salade de crudités Lasagnes aux légumes Fromage Fruits de saison* 	Quiche lorraine Emincé de volaille  Ratatouille Fromage Crème dessert 



Produit issu de l'agriculture biologique



Fournisseurs locaux :

GAEC La Divatte (La Boissière du Doré) : sauté de bœuf, sauté de porc
 SDA (Ancenis) : Poulet label rouge, volailles
 GAEC Eleveurs Cueilleurs (Liré) : Légumes bio, GAEC Les Prés d'Orée (St Sauveur de Landemont) : Yaourt et fromage blanc bio fermier
 Le Jardin des Hespérides (Bouzillé) : pommes bio

* Aide UE à destination des écoles



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

Une entrée du jour et une corbeille de fruits seront mises à disposition chaque jour au self

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



Label rouge



Viandes françaises