

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 08 au 12 mai	Férié	Carottes au citron Pâtes et lentilles sauce tomate Fromage Glace		Radis à la croque au sel Emincé de porc aux herbes Frites Mimolette Entremets au chocolat (lait BIO)	Concombre à la crème Poisson meunière Ratatouille Comté Tarte au citron
Semaine du 15 au 19 mai	Salade espagnole * Filet de dinde à la crème Petits pois Saint Nectaire Banane	Radis beurre Gâteau d'épinards aux œufs Sainte Maure de Touraine Flan pâtissier au chocolat au lait BIO		Férié	Fermé
Semaine du 22 au 26 mai	Salade de tomates Lasagnes aux légumes Salade verte Yaourt Maurice Pomme	Salade de crudités Escalope de volaille sauce tomate Semoule Fromage Liégeois		Concombre vinaigrette Filet de poisson frais au beurre blanc Haricots verts Fromage Semoule au lait au caramel	Salade de blé au thon Sauté de porc au paprika Carottes Vichy Emmental Kiwi
Semaine du 29 mai au 02 juin	Férié	Salade de pommes de terre Poulet rôti Courgettes poêlées Morbier Compote de pommes		Radis beurre Brandade de poisson frais Salade verte Brie Panna cotta aux framboises	Betteraves vinaigrette Quiche au fromage Salade verte Fromage blanc Corbeille de fruits

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
<b>Semaine du 05 au 09 juin</b>	Feuilleté au fromage Poulet grillé Navets glacés et pommes de terre Yaourt Maurice Orange	Concombre vinaigrette Jambon grill braisé Riz Cantal jeune Compote de fruits		Tomates vinaigrette Filet de colin meunière Haricots verts Sainte Maure de Touraine Tarte aux fruits	Céleri rémoulade mimosa Tomates farcies veggie (Semoule, ) brunoise de légumes, coriandre) Fromage blanc Pêche
<b>Semaine du 12 au 16 juin</b>	Salade de blé à la tomate Boulettes de bœuf façon kefta Purée de brocolis Yaourt Maurice Pastèque	Carottes râpées vinaigrette Œufs à la florentine Epinards Pont l'Evêque Gâteau de riz et biscuit		Salade de riz Longe de porc au miel Duo de légumes Saint Nectaire Pêche	Melon Cuisse de poulet rôti au thym Pâtes Emmental Fromage blanc au sucre
<b>Semaine du 19 au 23 juin</b>	Salade de tomates Steak haché Carottes sautées Fromage local Semoule au lait BIO	Repas à thème Eté		Betteraves vinaigrette Fricassée de porc à la forestière Lentilles Fromage blanc Nectarine	Concombre mimosa Gratin de pâtes aux légumes Brie Bâtonnet de glace au choix
<b>Semaine du 26 au 30 juin</b>	Rillettes de poisson Spaghettis à la carbonara Morbier Pastèque	Carottes râpées vinaigrette Omelette espagnole Courgettes gratinées Camembert Cake au citron		Rillettes Poisson frais sauce crevettes Riz Yaourt Maurice Corbeille de fruits	Quiche au fromage Volaille à l'aigre douce Poêlée de légumes Emmental Compote de pommes

	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 03 au 07 juillet</i> 	Taboulé	Pastèque		Macédoine vinaigrette	<b>Repas de fin d'année</b> 
	Œufs à la florentine	Rôti de porc à la moutarde  		Egrené de bœuf sauce tomate  	
	Epinards	Carottes		Pâtes 	
	Fromage 	Petit suisse		Pont l'Évêque 	
	Glace au choix	Tarte aux fruits		Corbeille de fruits	



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

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

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



# *Restaurant scolaire de La Miliesse*

*Vendredi 07 juillet 2023*

## *Repas de fin d'année*

*Melon*

☆☆☆

*Nuggets*

*Frites*

☆☆☆

*Fromage*

☆☆☆

*Glace*

