



Menus du restaurant de l'école Aimé Souché

Du 06 au 24 janvier 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 06 au 10 janvier	Betteraves vinaigrette Pâtes à la bolognaise Samos Compote de fruits	Salade de pommes de terre Cordon bleu Haricots verts Fromage Fruit		Salade de riz Omelette aux herbes Carottes braisées Fromage Galette des rois à la frangipane	Potage de légumes Filet de colin sauce crustacés Purée de potiron Yaourt Fruit
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Potage de légumes Saucisse knack Pâtes Yaourt Pomme	Pizza reine Dos de colin aux herbes Brocolis béchamel Edam Fruit		Salade de crudités Emincé de volaille Petits pois Fromage Yaourt aux fruits	Potage de légumes Quiche aux pommes de terre façon raclette Mimolette Compote de fruits
	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 13 au 17 janvier	Potage de légumes Omelette Pâtes Mimolette Fruit	Salade de riz Fricassée de volaille au thym Haricots beurre Kiri Fromage blanc au coulis de fruits rouges		Rillettes Boulettes de bœuf Semoule Tomme grise Fruit	Carottes râpées vinaigrette Rôti de porc Gratin de chou-fleur Yaourt Tarte aux pommes
	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi

Pain de votre boulanger



Label Rouge
Poisson frais
Bleu blanc



Appellation d'origine contrôle

Pêche durable MSC



Produit issu de l'agriculture biologique

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



Viandes françaises

RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Intermaites - 37120 Rochecorbon

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