

















Menus Saint Georges du bois

Du 08 au 26 juillet 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 08 au 12 juillet</i>	Macédoine mayonnaise Escalope de dinde  Semoule Fromage Glace	Radis beurre Steak haché  Potatoes Fromage Compote de fruits 	Melon Quiche lorraine Salade verte Petit suisse Fruit de saison	Concombre  au fromage blanc Colin aux épices Gratin de légumes Fromage Moelleux au chocolat	Salade de riz Cuisse de poulet Ratatouille Yaourt Fruit de saison
<i>Semaine du 15 au 19 juillet</i>	Salade de pommes de terre Omelette Piperade Fromage blanc  Fruit de saison	Céleri vinaigrette Dos de lieu à la tomate Pâtes  Fromage Glace	Pastèque Sauté de dinde  Haricots verts Fromage Crème dessert	Salade de riz  Chipolatas Courgettes sautées Fromage Salade de fruits frais	Salade de tomates  Longe de porc à la diable  Frites Fromage Compote de fruits
<i>Semaine du 22 au 26 juillet</i>	Salade de crudités  Tarte aux trois fromages Brocolis Petit suisse Fruit de saison	Pâté de campagne Cuisse de poulet rôti aux herbes  Carottes sautées Fromage  Quatre-quarts aux pommes	Melon Couscous boulettes-merguez Semoule et légumes couscous  Fromage Crème à la vanille	Salade de tomates Emincé de bœuf aux épices  Pommes de terre rissolées Fromage Corbeille de fruits 	Taboulé Filet de poisson sauce citron Carottes Vichy  Yaourt Marbré



Viandes françaises



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 Internautes - 37210 Rochecorbon
 Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 29 juillet au 02 août	Œuf mayonnaise Gratin de pommes de terre au fromage Petit suisse Corbeille de fruits	Concombre à la crème Emincé de bœuf Carottes sautées Fromage Tarte aux fruits	Salade de blé au thon Sauté de dinde aux épices Tian de légumes Fromage Yaourt aromatisé	Radis beurre Lasagnes à la bolognaise Salade verte Fromage Glace	Pastèque Jambon grillé Courgettes poêlées Fromage Eclair au chocolat
Semaine du 05 au 09 août	Salade antiboise * Burger de veau au curry Carottes sautées Fromage Fruit	Pizza Margherita (tomates et mozzarella) Œufs à la florentine Epinards Fromage Glace	Melon Cervelas obernois Haricots verts Fromage Flan pâtissier	Rillettes de sardines Escalope de dinde Petits pois Fromage Yaourt	Salade de tomates et mozzarella Filet de poisson aux herbes Pâtes Petit suisse Nectarine
Semaine du 12 au 16 août	Taboulé Jambon grillé Purée de légumes Fromage Compote de fruits	Concombre vinaigrette Sauté de bœuf Carottes Fromage Glace	Pastèque Omelette Ratatouille Fromage Cake au citron	Férié	Saucisson sec Dos de colin meunière Semoule Fromage blanc Corbeille de fruits
Semaine du 19 au 23 août	Sardines beurre Croque-monsieur Salade verte Fromage Clafoutis aux fruits	Salade de pâtes Emincé de dinde à l'orientale Courgettes sautées Fromage Abricots	Tomates au basilic Paupiette de veau lyonnaise Semoule Fromage Glace	Salade verte et croûtons Rôti de porc à la moutarde Tomates provençales et riz Fromage Liégeois	Œuf mimosa Tarte provençale Salade verte Petit suisse Salade de fruits

Menus Saint Georges du bois

Du 26 au 31 août 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 26 au 31 août	Concombre vinaigrette	Melon	Carottes râpées vinaigrette	Taboulé	Pastèque
	Boulettes de bœuf 	Omelette 	Poisson pané	Wings de poulet tex-mex	Rôti de porc au jus 
	Riz	Frites	Pâtes sauce tomate	Haricots beurre	Petits pois 
	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Prunes	Compote de fruits	Yaourt aromatisé 	Gâteau au yaourt	Glace



Viandes françaises



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 Internautes - 37210 Rochecorbon
Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis