


















Menus du restaurant scolaire d'Ouzouer sur Loire Du 04 au 22 septembre 2017



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 septembre	Carottes râpées vinaigrette 	Melon 		Salade suisse (endives, tomates, céleri)	Salade de riz niçois
	Steak haché 	Filet de lieu gratiné aux moules		Joue de porc à la moutarde	Sauté de bœuf à la tomate
	Semoule	Bouquetière de légumes		Mogettes	Carottes braisées 
	Fromage fondu	Camembert		Mimolette 	Yaourt
	Compote de fruits variés	Tarte au chocolat		Glace	Corbeille de fruits
Semaine du 11 au 15 septembre	Concombre vinaigrette	Quiche lorraine		Tomates mozzarella 	Salade de chou blanc
	Dos de colin au basilic	Sauté de veau au romarin		Rôti de porc au paprika	Boulettes de bœuf sauce barbecue
	Pâtes au beurre 	Ratatouille 		Chou-fleur à l'huile d'olive	Frites
	Coulommiers	Edam		Petit suisse 	Tomme noire
	Ile flottante	Corbeille de fruits 		Quatre quarts aux pommes	Corbeille de fruits 
Semaine du 18 au 22 septembre	Betteraves vinaigrette 	Assortiment de melons		Repas à thème La Russie 	Salade de pâtes au surimi
	Filet de loup aux épices	Rôti de porc laqué			Cuisse de poulet aux herbes
	Semoule	Haricots beurre			Julienne de légumes
	Yaourt	Gouda 			Montboissier
	Corbeille de fruits 	Riz au lait			Corbeille de fruits



 Produit issu de l'agriculture biologique

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

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN

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

Laura LE GUENNEC Diététicienne