



# Restaurant scolaire La Ville aux Dames

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Menu Végétarien		Chandeleur	
Du 01 au 05 février	Potage Dubarry	Betteraves rouges BIO à l'échalote	Carottes râpées au citron	Endives fromagères	Saucisson à l'ail
	Tajine de volaille	Omelette aux pommes de terre	Crème jambon fromage	Bœuf bourguignon	Filet de hoki sauce aurore
	Petits pois Carottes local	Julienne de légumes	Salade verte	Haricots verts BIO à l'ail Coquillettes	Boulgour BIO Chou fleur
	Bûche mélange	Petit suisse	Fromage à tartiner	Mimolette	Tomme grise
	Pomme BIO	Ananas frais	Entremets chocolat au lait de laiterie de Verneuil	Crêpe au sucre	Orange
	Menu Végétalien				Nouvel an chinois
Du 08 au 12 février	Salade farigoule *	Salade montagnarde *	Velouté de lingots au curry	Feuilleté au fromage	Emincé de chou chinois
	Lasagnes de lentilles	Carbonade de bœuf	Poulet rôti	Filet de lieu au beurre blanc	Nems
	Plat complet /	Brocolis BIO Semoule couscous	Poêlée champêtre	Carottes vichy BIO Torti	Riz cantonais /
	Edam	Emmental	Bûche du Pilat	Saint Paulin	Vache qui rit BIO
	Yaourt à la vanille BIO	Brownies	Banane	Kiwi	Rocher coco
				Menu Végétarien	
Du 15 au 19 février	Salade de blé au maïs	Salade méli mélo *	Pamplemousse au sucre	Carottes râpées	Potage de légumes
	Sauté de bœuf au paprika	Nage de poisson	Fricassée de porc aux pruneaux	Steak haché	Gratin d'œufs durs au
	Mousse de légumes Blé	Coquillettes BIO Brunoise de Légumes	Flageolets	Frites Haricots beurre	Chou fleur BIO Salade local
	Yaourt nature BIO	Bleu	Gouda	Tomme blanche	Plateau de fromages
	Poire	Beignet aux pommes	Mousse au chocolat	Fromage blanc BIO à la confiture	Salade de fruits frais
		Vacances scolaires		Menu Végétarien	
Du 22 au 26 février	Velouté de chou fleur à la crème de gruyère	Salade d'endives	Duo de pommes de terre et betteraves	Pizza du chef	Salade verte composée
	Brandade de poisson	Mijoté de bœuf aux oignons	Emincé de volaille au curry	Boulettes de bœuf à la provençale	Paëlla de légumes au curcuma
	Plat complet	Petits pois et carottes	Gratin de brocolis	Haricots verts persillés	Plat complet
	Emmental	Camembert	Fromage fondu	Bûche mélange	Plateau de fromages
	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Pomme	Coupe de fruits frais	Compote pomme fraise

Produit de saison

Viande Française

Menu Végétarien

Fête calendaire

Salade farigoule : céleri râpé, pomme, estragon  
 Salade verte campagnarde : Salade verte, croûtons, emmental  
 Salade montagnarde : salade, bleu, noix  
 Salade mexicaine : haricots rouges, oignons, maïs  
 Riz à l'espagnol : riz, curry, oignons, poivrons, olives  
 Salade méli mélo : salade verte, pomme, raisins, emmental

Les repas sont cuisinés sur place.  
 Les menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.

