

Restaurant scolaire de La Ville aux Dames



MENUS DU 16 AU 27 MARS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 16 au 20 mars 2020	Mousse de foie et son cornichon Saucisson à l'ail Bâtonnet de surimi à la mayonnaise Blanquette de poisson Riz BIO Carottes Emmental Petits suisses Milk shake aux fruits Entremets au caramel	Salade jurasienne * Salade verte au maïs Champignons frais à la crème Boulettes de bœuf Haricots beurre Lentilles Cœur de bleu Fondant au chocolat Gâteau au yaourt Tarte aux pommes	Accueil de loisirs	Journée "BIO" Carottes râpées BIO à la vinaigrette Bâtonnet de radis noir au beurre Assiette de crudités Gratin dauphinois aux brocolis BIO Plat complet / Camembert BIO Fruit de saison BIO Banane Coupe d'agrumes	Velouté de tomates aux vermicelles Salade de riz à la niçoise Taboulé Sauté de bœuf façon goulash Chou fleur Coquillettes Plateau de fromages Pomme BIO Ananas frais Corbeille de fruits
	Du 23 au 27 mars 2020	Lentilles BIO à la vinaigrette Salade de pommes de terre au maïs Boullgour citronné Sauté de porc Roi Rose de Touraine Epinards à la crème Haricot blanc Saint Paulin Kiwi Duo pomme banane Fruit frais			Journée "Gourmande" Croque de radis au beurre Chou rouge aux lardons Batavia aux croûtons Poulet aux amandes Coquillettes BIO Salsifis Gouda Pomme d'amour, caramel et beurre salé Panna cotta au coulis de fruits rouges Crème au citron meringuée

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

- * Salade montagnarde : batavia, emmental, jambon
- * Salade pékinoise : salade carottes, sauce soja

Seul le premier choix de chaque composante est proposé aux maternelles

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements



produit de saison



viande de porc française



volaille française



viande de boeuf français

BON APPETIT !