



Restaurant scolaire La Ville aux Dames

Mars 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Menu Végétarien	Vacances scolaires		
Du 01 au 05 mars	Salade de pâtes	Velouté de carottes	Emincé de chou-rouge	Salade tahitienne (carottes, citron, noix coco, thon)	Rosette
	Sot l'y laisse de dinde	Couscous végétarien	Chipolatas de Touraine aux herbes	Sauté de bœuf aux oignons	Paëlla de poisson
	Chou fleur persillé	Semoule	Lentilles	Poêlée de légumes	Plat complet
	Camembert BIO	Petit suisse	Fromage à tartiner	Emmental	Bleu
	Kiwi	Ananas frais	Milk shake vanille	Crumble aux pommes	Corbeille de fruits
	Menu Végétarien		Journée Santé		
Du 08 au 12 mars	Céleri BIO sauce bulgare	Salade pékinoise *	Potage poireaux et pommes de terre	Croque de chou fleur sauce cocktail	Flammekueche
	Curry de légumes, haricots rouges, lait de coco	Fricassée de bœuf aux olives	Emincé de porc à la moutarde	Sauté de volaille à la crème d'ail	Filet de colin sauce citronnée
	Plat complet Riz pilaf	Frites Pipérade	Haricots beurre	Carottes BIO crémeuses au curcuma Semoule	Brocolis Tortis
	Mimolette	Gouda	Bûche mélange	Saint Nectaire AOP	Vache qui rit BIO
	Abricots au sirop	Yaourt à la vanille BIO	Poire	Tarte à l'orange du chef	Banane
			Menu Végétarien et BIO		
Du 15 au 19 mars	Potage parmentier	Carottes râpées à l'orange	Emincé de chou chinois	Semoule égyptienne (semoule BIO)	Salade pacifique*
	Bœuf stroganoff	Brandade de poisson	Lasagnes à la bolognaise	Œufs durs BIO à la florentine	Longe de porc à la provençale
	Mousse de céleri Lentilles	Plat complet Salade verte locale	Plat complet	Épinards BIO Riz BIO	Haricots coco Ratatouille
	Yaourt nature BIO	Tomme blanche	Fromage ail et fines herbes	Camembert BIO	Edam
	Ananas frais	Fromage blanc BIO	Ile flottante	Pomme BIO du Val de Lorie	Entremets au chocolat et au lait BIO
	Journée mondiale de l'eau				Menu Végétarien
Du 22 au 26 mars	Bouillon de volaille aux vermicelles	Duo de choux	Riz à la niçoise	Feuilleté au fromage	Salade d'endives aux raisins secs
	Filet de hoki sauce diéppoise	Goulash de bœuf	Poulet rôti	Boulettes de bœuf au paprika	Gnocchis à l'italienne
	Coquillettes BIO Julienne de légumes	Haricots verts persillés Semoule safranée	Chou fleur gratiné	Petits pois BIO Carottes locales	Plat complet Salade verte
	Tomme grise	Yaourt nature BIO	Pavé demi sel	Bûche du Pilat	Camembert BIO
	Orange	Moelleux à l'ananas	Corbeille de fruits	Salade de fruits frais	Crème pâtissière aux fruits rouges
			Menu Végétarien et journée gourmande		
Du 29 au 02 avril	Crème champenoise *	Rillettes de Touraine IGP	Bâtonnet de légumes à la croque	Radis au beurre	Carpaccio de betteraves
	Sauté de volaille aux champignons	Colin d'Alaska	Jambon grillé sauce mère	Bœuf mode	Quiche façon spanakopita*
	Salsifis à la crème Riz créole	Semoule BIO Haricots beurre	Pommes vapeur	Carottes BIO au jus Purée pommes de terre	Plat complet Salade verte
	Camembert BIO	Emmental	Plateau de fromages	Cantal AOC	Yaourt nature BIO
	Fruit de saison	Corbeille de fruits	Entremets à la vanille	Gâteau poire chocolat	Pomme rôtie du Val de Loire au Spécious



Quiche façon spanakopita : épinards et fromage frais
Salade pékinoise : Salade verte, carottes, sauce soja
Salade pacifique : salade, pomme, céleri branche, pamplemousse
Semoule égyptienne : semoule, maïs, poivrons, menthe, citron
Salade savoyarde : salade, noix, fromage
Salade sombrero : riz, haricots rouges, poivrons
Salade méli mélo : Salade verte, céleri, maïs, carottes
Crème champenoise : céleri rave et pommes de terre

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

