

Restaurant scolaire de La Ville aux Dames



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 28 septembre au 2 octobre	Chou fleur BIO à la vinaigrette	Journée "Gourmande" Velouté de potiron, carottes et orange	Accueil de loisirs	Salade de lentilles	Tomate à la vinaigrette
	Mijoté de bœuf au paprika	Tortellini ricotta épinards gratinés		Poulet au lait de coco	Filet de colin à l'oseille
	Frites	Plat complet		Petits pois	Courgettes poêlées aux herbes de Provence
	Emmental	Camembert BIO		Yaourt nature BIO	Mimolette
	Kiwi	Pomme du Val de Loire en fleur *		Ananas frais	Fromage blanc BIO et son biscuit
Du 5 au 9 octobre	Salade vitaminée au kiwi*	Carottes BIO râpées aux herbes	Accueil de loisirs	Duo de saucisson	Velouté d'automne*
	Chili végétarien	Blanquette de veau à l'ancienne		Filet de hoki à l'aneth	Escalope de volaille à la normande
	Riz BIO	Purée de courge		Semoule BIO	Haricots verts BIO persillés
	Bûche mélange	Fromage portion		Tomme grise	Edam
	Petits suisses aux fruits	Tarte aux pommes du Val de Loire et aux noix		Salade banane, orange et fruits secs	Coupe de raisins

Les repas sont fabriqués sur place.

* Pomme en fleur : pomme farcie aux raisins, jus d'orange, cannelle et miel
* Salade vitaminée au kiwi : salade, kiwi, crevettes

* Coupe mexicaine : haricots rouges, maïs, oignons
* Velouté d'automne : potiron, pommes de terre, crème de gruyère

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



produit de saison



viande de porc française



volaille française



viande de bœuf français

BON APPETIT !

Restaurant scolaire de La Ville aux Dames



Du 12 au 16 octobre

Du 19 au 23 octobre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du goût : "Les cucurbitacées"</i>				
Concombre au fromage blanc, paprika et ciboulette	Salade californienne *	Accueil de loisirs	Rapé de radis noirs	Potage de citrouille à l'emmental
Tartiflette au butternut *	Filet de lieu		Omelette au fromage	Carbonade de bœuf
Plat complet	Gratin de potimarron et riz		Brocolis	Poêlée de légumes
Bûche noire	Carré frais BIO		Camembert BIO	Plateau de fromages
Entremets au caramel	Mousse au chocolat		Tarte sucrée au potiron	Fruit de saison BIO
<i>Vacances scolaires</i>				

BON APPETIT !

Les repas sont fabriqués sur place.

- * Salade californienne : salade, pamplemousse, avocat
- * Sassiète de l'Olympe : salade verte, féta, olives
- * Tartiflette au butternut : pommes de terre, butternut, lardons, fromage à tartiflette

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



produit de saison



viande de porc française



volaille française



viande de boeuf français