

Restaurant scolaire

La Ville aux Dames



v2

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Du 31 août au 4 septembre

Journée "Gourmande"	
Pastèque	
Tomate à l'échalote	
Salade verte au surimi	
Steak haché	
Frites et ketchup	
Julienne de Légumes	
Yaourt nature BIO	
Glace	
Compote tous fruits	
Gratin de fruits	

Accueil de loisirs	

Rosette
Rillettes et son cornichon
Œufs durs à la mayonnaise
Filet de hoki au beurre blanc
Riz pilaf
Courgettes sautées
Gouda
Pomme BIO
Pêche
Salade de fruits frais

Lentilles BIO à l'échalote
Salade de pommes de terre
Toast fromager
Sauté de bœuf aux olives
Petits pois à la française
Carottes
Cœur de bleu
Prunes
Grappe de raisins
Fruit de saison

Du 7 au 11 septembre

Salade de blé aux poivrons
Omelette au fromage
Salade verte
Epinards
Fromage blanc BIO
Banane

Croque de carottes BIO sauce cocktail
Brandade de poisson
Plat complet
Salade verte
Mimolette
Petit pot de glace bicolore

Accueil de loisirs	

Salade de tomates à la vinaigrette
Goulash de bœuf
Courgettes sautées à l'huile d'olive
Semoule couscous
Camembert BIO
Semoule au chocolat

Radis au beurre
Cordon bleu
Coquillettes au beurre
Haricots vert
Plateau de fromages
Yaourt à la vanille BIO

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

BON APPETIT !

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

Restaurant scolaire La Ville aux Dames



v2

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Du 14 au 18 septembre

Duo de carottes et courgettes râpées
Poulet Tex Mex
Semoule BIO
Piperade
Saint Nectaire
Mousse au chocolat

Riz BIO à l'andalouse *
Emincé de bœuf marengo
Brocolis persillés
Torti
Bûche mélange
Poire

Accueil de
loisirs

Chou fleur à la graine de moutarde
Boulettes de soja à la tomate et au basilic
Riz BIO
Carottes vichy
Fromage à tartiner
Raisin frais

Salade grecque *
Filet de colin sauce crustacés
Carottes BIO au thym
Purée de pomme de terre
Emmental
Tarte amandine

Du 21 au 25 septembre

Betteraves rouges BIO au vinaigre de framboise
Œufs durs à la sauce tomate
Blé
Choux fleur
Fromage à tartiner
Kiwi

<i>Journée "Santé"</i>
Tarte légère tomate ricotta
Sauté de pintade aux raisins frais
Haricots verts BIO à l'échalote
Semoule
Bûche noire
Salade de pêches au miel et au citron vert

Accueil de
loisirs

Salade gascot *
Rôti de bœuf sauce forestière
Pommes anglaise
Haricot beurre
Tomme blanche
Œuf au lait (lait BIO)

Pamplemousse
Sauté de porc Roi Rose de Touraine
Ratatouille
Boulgour
Camembert BIO
Gâteau au yaourt

BON APPETIT !

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

* Salade grecque : tomate, féta, olives noires
* Riz à l'andalouse : riz, tomate, poivrons, vinaigrette

* Salade Gascot : Salade, emmental, raisins

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