

Restaurant scolaire de La Ville aux Dames



Du 04 au 08 janvier 2021

Du 11 au 15 janvier 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Velouté crécy aux vermicelles</p> <p>Filet de hoki sauce bretonne</p> <p>Brocolis BIO</p> <p>Pâtes Torti</p> <p>Emmental</p> <p>Pomme</p>	<p>Betteraves rouges au vinaigre de framboise</p> <p>Tajine de légumes</p> <p>Semoule couscous /</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Kiwi</p>	<p>Accueil de loisirs</p>	<p><i>Epiphanie</i></p> <p>Endives aux noix</p> <p>Mijoté de bœuf à la bourguignonne</p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Galette des rois et des reines</p>	<p>Pomelos au sucre</p> <p>Poulet doré au four</p> <p>Frites</p> <p>Brocolis</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fromage blanc BIO à la confiture de fraise</p>
	<p>Salade de l'écureuil *</p> <p>Cocotte de lentilles BIO à l'indienne *</p> <p>Plat complet</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote tous fruits</p>	<p>Rosette</p> <p>Goulash de bœuf</p> <p>Riz BIO</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Gouda</p> <p>Ananas frais</p>	<p>Accueil de loisirs</p>	<p>Quiche au fromage</p> <p>Filet de lieu au chorizo</p> <p>Carottes BIO fondantes</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Orange</p>	<p>Céleri rave sauce bulgare</p> <p>Sauté de volaille au curry</p> <p>Petits pois à la française</p> <p>Carottes au cumin</p> <p>Vache qui rit BIO</p> <p>Gâteau moelleux aux pommes</p>

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

* Salade de l'écureuil : salade, noisette, fromage

BON APPETIT !



produit de saison



viande de porc française



volaille française



viande de boeuf français

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

Restaurant scolaire de La Ville aux Dames



Du 18 au 22 janvier 2021

Du 25 au 29 janvier 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de riz BIO à l'espagnole *	Carottes à la bug's bunny *	Accueil de loisirs	Potage de légumes *	Méli mélo de salade verte
	Fricassée de bœuf aux oignons	Blanquette de la mer		Œufs durs à la florentine	Cassoulet
	Chou fleur persillé	Pommes de terre à l'anglaise	Accueil de loisirs	Epinards	Plat complet
	Boullgour Safrané	Haricots verts		Riz créole	Carottes
	Petit suisse nature	Brie		Edam	Tomme grise
	Poire	Œuf au lait (lait BIO de Verneuil)		Banane	Yaourt à la vanille BIO
	Velouté de courgettes à la crème de gruyère	Emincé de chou blanc au maïs	Accueil de loisirs	Pizza du chef	Batavia aux pommes et raisins secs
	Filet de colin sauce citronnée	Sauté de veau marengo		Steak haché sauce forestière	Bolognaise de légumes
	Riz BIO	Haricots verts BIO persillés	Accueil de loisirs	Mousse de céleri rave	Pâtes BIO au romarin
	Piperade	Coquillettes		Pommes sautées	/
	Saint Paulin	Bûche du Pilat		Camembert BIO	Plateau de fromages
	Fruit de saison	Tarte pomme orange		Salade de fruits frais	Mousse au chocolat

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

* Salade de riz à l'espagnole : riz, curry, poivrons, olives, oignons
* Carottes à la Bug's Bunny : carottes, pommes, raisins

* Potage de légumes : dont un légume **BIO**

BON APPETIT !



produit de saison



viande de porc française



volaille française



viande de boeuf français

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