



# Restaurant scolaire La Ville aux Dames

## Avril 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 5 au 9 avril		<b>Menu de Pâques</b>			<b>Menu Végétarien</b>
		Salade verte, asperges et sauce hollandaise	Taboulé	Quiche au fromage	Salade 3 couleurs *
	FERIE	Blanquette de veau Macaroni BIO Brunoise de légumes	Poulet rôti Haricots beurre persillés	Filet de hoki sauce citronnée Brocolis persillés	Couscous végétarien Plat complet
		Tomme blanche Mousse au chocolat, vermicelles colorés	Bûche mélange Fruit de saison	Edam Pomme BIO du Val de Loire	Plateau de fromages Yaourt à la vanille BIO
Du 12 au 16 avril		<b>Journée Santé</b>		<b>Menu Végétarien</b>	
	Salade de boulgour BIO	Potager de radis sauce ciboulette	Salade verte aux pommes du Val de Loire, vinaigrette moutardée	Salade mexicaine *	Céleri sauce yaourt et curry
	Pot au feu et ses légumes Pommes anglaises	Gratin de pâtes BIO au chou fleur, camembert et saumon	Boulettes de bœuf aux oignons Purée de pommes de terre	Œufs brouillés Haricots verts BIO	Rougail saucisse Riz pilaf Piperade de Légumes
	Mimolette Kiwi	Brie Coupe de fruits frais à la menthe	Gouda Crème pâtissière aux fruits rouges	Petit suisse Banane	Saint Paulin Fromage blanc BIO à la confiture de fraise
Du 19 au 23 avril				<b>Menu Végétarien</b>	
	Betteraves rouges BIO au vinaigre de framboise	Concombre sauce bulgare	Salade de pâtes aux olives	Tarte fine à la tomate	Assiette de crudités
	Steak haché sauce forestière	Mijoté de bœuf au paprika	Emincé de volaille au caramel	Filet de lieu noir au beurre blanc	Dahl de lentilles * (lentilles BIO)
	Frites Haricots beurre Tomme grise Fruit du verger	Petits pois Carottes du producteur local Camembert BIO Gâteau fondant à la vanille	Poelée Bretonne Fromage à tartiner Coupe de fruits frais	Chou fleur BIO persillé Semoule couscous Bûche du Pilat Fraises au sucre	Plat complet / Plateau de fromages Ananas au sirop
Du 26 au 29 avril		<b>Menu Végétarien</b>	<b>Vacances scolaires</b>		
	Lentilles à la vinaigrette	Concombre à la vinaigrette	Carottes râpées au citron	Salade verte composée	Rosette
	Sauté de dinde au curry	Paëlla de légumes au curcuma	Cordon bleu	Bœuf bourguignon	Filet de colin sauce crustacés
	Poêlée de légumes Torti Fromage à tartiner Pomme du Val de Loire	Plat complet / Yaourt nature BIO Banane	Coquillettes Carré Président Entremets au chocolat et au lait de Verneuil	Duo de haricots Purée de pommes de terre Emmental Gâteau au yaourt	Riz Epinards à la béchamel Plateau de fromages Corbeille de fruits



**Salade 3 couleurs** : concombre, radis, maïs  
**Salade mexicaine** : haricots rouges, oignons, maïs  
**Dahl de lentilles** : lentilles BIO, oignons, lait de coco, tomates concassées, épices  
**Salade océane** : salade verte, crevettes

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

