



# Restaurant scolaire La Ville aux Dames

## Octobre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 au 08 octobre	<b>Menu Végétarien et BIO</b>				
	Carottes râpées BIO	Radis au beurre		Feuilleté au fromage	Concombre sauce bulgare
	Salade verte fromagère	Céleri à la vinaigrette	Potage grand-mère *	Quiche lorraine	Salade verte aux croûtons
	Emincé de chou rouge aux pommes du Val de Loire	Champignons frais à la crème		Tartine savoyarde	Salade de tomates
	Couscous végétarien BIO	Goulash de bœuf	Escalope de porc sauce charcuterie	Poulet aux herbes de Provence	Filet de cabillaud à la sauce tomate
	Plat complet	Frites	Haricots verts à l'ail	Petits pois	Chou fleur BIO persillé
Du 11 au 15 octobre	<b>Semaine des saveurs : Viva Mexico</b>	<b>Menu Végétarien</b>			
	Salade de pommes de terre	Guacamole et sa chips de maïs	Salade club *	Velouté de potiron à la crème de gruyère	Emincé de chou blanc aux lardons
	Salade mexico *	Râpé de radis noirs		Betteraves rouges au vinaigre de framboise	Méli mélo de salade verte aux noix
	Blé à la niçoise	Salade frisée au maïs		Poireaux en vinaigrette	Céleri branche à la croque
	Sauté de bœuf au cacao	Poisson pané et son citron	Tacos de bœuf chili	Omelette aux fines herbes	Pilon de poulet Tex Mex
	Poêlée de légumes à la mexicaine *	Semoule BIO	Plat complet	Epinards BIO à la béchamel	Riz aux poivrons
Du 18 au 22 octobre	<b>Journée évasion : L'Angleterre</b>	<b>Menu Végétarien</b>			
	Velouté Dubarry	Salade coleslaw	Salade de pommes de terre et betteraves rouges	Cake chorizo, potiron et emmental	Assiette de crudités
	Macédoine de légumes à la vinaigrette	Batavia au bleu		Potage tomate vermicelles	Chou chinois émincé
	Duo de salade verte et cœurs de palmier	Salade de fenouil aux pommes du Val de Loire		Crêpe aux champignons	Céleri rave au paprika
	Filet de lieu noir à l'aneth	Boulettes d'agneau à la menthe	Emincé de volaille aux champignons	Bœuf mode	Cocotte de lentilles à l'indienne *
	Boulgour BIO	Mushy Peas *	Brocolis	Carottes vichy BIO	(lentilles BIO)
Du 25 au 29 octobre	<b>Menu Végétarien</b>	<b>Vacances scolaires</b>	<b>Halloween</b>		
	Taboulé de chou fleur	Haricots verts à la vinaigrette	Œuf dur	Bâtonnets de carottes sauce ciboulette	Soupe de légumes aux vers de terre
	Cordon bleu	Lasagnes de légumes	Filet de hoki sauce citronnée	Bœuf bourguignon	Gratin de volaille
	Pommes anglaises	Plat complet	Semoule	Haricots beurre persillés	au potiron
	Bleu	Yaourt nature BIO	Camembert Laiterie de Verneuil	Fromage à tartiner	Plateau de fromages
	Milk shake à la vanille et au lait de Verneuil	Poire	Fruit de saison	Moelleux au chocolat	Salade d'oranges

Fruit ou légume du mois : le potiron

- Produit de saison
- Viande Française
- Menu Végétarien
- Pêche responsable

**Mushy Peas** : purée de petits pois  
**Salade mexico** : haricots rouges, oignons, maïs, poivrons  
**Salade yucatan** : mangue, pastèque, pomelos  
**Tacos de bœuf chili** : bœuf haché, haricots rouges, maïs, poivrons, pulpe de tomate et sa tortilla  
**Potage grand-mère** : poireaux et pommes de terre  
**Salade club** : salade verte, emmental, croûtons  
**Cocotte de lentilles à l'indienne** : lentilles, oignons, tomates concassées, lait de coco, cumin, curcuma

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

