

# Restaurant scolaire

## Ecole La Ville aux Dames

Lundi










Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Du 2 au 6 novembre

Potage de lingots au curry	Mini croissant au jambon	Méli mélo de crudités 	Chou chinois aux poires 	<b>Carottes râpées BIO</b> , vinaigrette citronnée 
Filet de lieu en crumble d'herbes	Poulet rôti 	Sauté de porc à la moutarde 	Emincé de bœuf aux oignons confits 	Tarte butternut
Poêlée de légumes	<b>Brocolis BIO persillés</b> 	Gratin de poireaux à la béchamel	Purée de pommes de terre	Salade verte
Semoule a couscous	Tortis		Carottes fraîches producteur local	/
<b>Yaourt nature BIO</b>	Gouda	Bûche mélange	Emmental	Plateau de fromages
Pomme du Val de Loire 	Banane 	Flan pâtissier	Entremets vanille ( <b>lait BIO</b> )	Chocolat liégeois

BON APPETIT !

# Restaurant scolaire Ecole La Ville aux Dames



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Du 9 au 13 novembre</b>	Salade verte au maïs	Céleri sauce bulgare	<b>FERIE</b>	<i>Journée "Santé"</i> <b>Salade automnale</b> aux betteraves BIO *	Potage de légumes verts
	Sauté de volaille aux champignons	Bœuf mode		<b>Omelette à la ciboulette</b>	Paëlla de poisson
	<b>Spaghetti BIO</b>	<b>Carottes BIO vichy</b>		<b>Gratin de pommes de terre</b>	<b>Riz BIO</b>
	Julienne de légumes	Haricots Blancs		<b>Salade verte producteur local</b>	Piperade
	Tomme blanche	Bleu		Edam	Fromage portion
	Compote de pomme au spéculoos	Trifle aux poires		<b>Salade d'oranges</b>	Clémentines
<b>Du 16 au 20 novembre</b>	Feuilleté au fromage	Salade des vendangeurs*	Velouté de lentilles et carottes	Endives aux noix	Salade coleslow *
	Fricassée de bœuf à la provençale	Filet de saumonette au curry	Emincé de dinde à la crème	Falafels	Sauté de porc Roi Rose de touraine aux raisins
	Choux de Bruxelles braisés	<b>Semoule BIO</b>	Epinards	Tajine de légumes	Frites
	Carottes au thym	Brunoise de légumes	Mimolette	/	Haricots verts
	<b>Yaourt nature BIO</b>	Saint Paulin	Pomme du Val de loire	<b>Camembert BIO</b>	Crème de gruyère
	Grappe de raisins	Banane au chocolat et amandes grillées		Pain doré	<b>Fromage blanc BIO</b> au coulis de fruits

**BON APPETIT !**

Les repas sont fabriqués sur place.

**Composition des salades :**

\* Salade automnale : **betteraves BIO**, féta, pommes, noix

\* Salade des vendangeurs : salade verte, raisin noir et vert, emmental, croûtons

\* Salade hivernale : mâche, fromage, croûtons

\* Salade coleslow : carottes, chou blanc

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

