

Restaurant scolaire de La Ville aux Dames



MENUS DU 27 AU 31 MAI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Du 27 au 31 mai	Pommes de terre charcutière	Journée "Santé" Salade de betteraves au fromage de chèvre Poireaux en vinaigrette Haricots verts à l'échalote Paëlla végétarienne Riz BIO / Gouda Smoothie à la pastèque Coupe aux fruits rouges Fruit de saison				
	Toast de chèvre					
	Blé jurassien *					
	Sauté de bœuf au paprika				FERIE	FERME
	Chou fleur persillés					
	Boulgour					
	Yaourt nature BIO					
	Fruit frais					
Coupe pomme kiwi						
Salade d'agrumes						

Animation : "Nos recettes aux légumes, c'est bon pour la planète"

Du 3 au 7 juin	Duo de champignons et radis à la vinaigrette	Melon		Smoothie petits pois et menthe	Houmous aux pois chiches
	Céleri branche à la croque	Tomate à la ciboulette		Smoothie betteraves et fromage frais	Salade de pâtes au surimi
	Salade verte au maïs	Concombre à la vinaigrette		Macédoine de légumes	Taboulé
	Merlu sauce provençale	Mijoté de porc aux poivrons		Curry de légumes et haricots rouges au lait de coco (Riz BIO)	Rôti de bœuf sauce béarnaise
	Coquillettes BIO	Gratin de céleri rave		/	Tian de légumes
	Carottes	Semoule		Bûche mélange	Purée de pommes de terre
	Tomme blanche	Carré frais BIO		Fraises au sucre	Saint Paulin
	Panna cotta au concombre	Muffin courgette chocolat		Fruit frais	Salade de fruits frais *
	Compote de pommes	Muffin à la carotte		Pastèque	Banane
	Crème pâtissière aux fruits rouges	Fruit de saison			Pomme

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

- * Blé jurassien : Blé, tomaten jambon
- * Salade estivale : Salade, radis, croûtons
- * Salade de fruits : dont un fruits BIO

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

BON APPETIT !

Restaurant scolaire de La Ville aux Dames



MENUS DU 10 AU 21 JUIN

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Du 10 au 14 juin	FERIE	<p>Journée "Gourmande"</p> <p>Coupe de melon, jambon et féta</p> <p>Carottes râpées, vinaigrette au curry</p> <p>Salade verte au surimi</p> <p>Spaghetti BIO aux poulet et légumes du soleil</p> <p>Plat complet</p> <p>/</p> <p>Fromage ail et fines herbes</p> <p>Coupe de crème pâtissière aux fraises</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Abricots au sirop</p>			<p>Salade alsacienne *</p> <p>Lentilles à la vinaigrette</p> <p>Salade de riz à la niçoise *</p> <p>Estouffade de bœuf</p> <p>Courgettes BIO persillées</p> <p>Blé</p> <p>Emmental</p> <p>Nectarine</p> <p>Coupe de fruits frais</p> <p>Banane</p>	<p>Radis au beurre</p> <p>Chou blanc aux raisins</p> <p>Salade de tomates</p> <p>Rôti de porc aux pruneaux</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>Pommes anglaise</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Petit de glace et son biscuit</p> <p>Gâteau au chocolat</p> <p>Tarte aux pêches</p>
	Du 17 au 21 juin	<p>Salade greque *</p> <p>Batavia à l'emmental</p> <p>Croque de carottes sauce fromage blanc</p> <p>Sauté de veau marengo</p> <p>Frites</p> <p>Brunoise de légumes</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Ile flottante</p> <p>Mousse noix de coco</p> <p>Marmelade de fruits</p>	<p>Tarte fine à la tomate</p> <p>Pizza du chef</p> <p>Tartine fromagère</p> <p>Omelette BIO</p> <p>Epinards</p> <p>Coquillettes</p> <p>Tomme grise</p> <p>Pêche</p> <p>Pastèque</p> <p>Melon vert</p>		<p>Penne au concombre</p> <p>Pommes de terre en salade *</p> <p>Salade mexicaine *</p> <p>Filet de lieu sauce crustacé</p> <p>Chou fleur BIO</p> <p>Lentilles</p> <p>Petit suisse</p> <p>Abricots</p> <p>Pomme</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Melon</p> <p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Salade domino</p> <p>Tomate farcie</p> <p>Riz</p> <p>Fenouil au beurre</p> <p>Bûche noire</p> <p>Yaourt à la vanille BIO</p> <p>Milk shake à la framboise</p> <p>Œuf au lait</p>

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

- * Salade alsacienne : pomme de terre, saucisse de Stasbourg, tomate, vinaigrette
- * Salade greque : tomate, concombre BIO, féta
- * Salade de pommes de terre : pommes de terre, tomate, cornichon, fromage blanc

- * Salade de riz à la niçoise : riz, tomate, poivrons, olives
- * Salade mexicaine : haricots rouges, maïs, oignons

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

BON APPETIT !

Restaurant scolaire de La Ville aux Dames



MENUS DU 24 JUIN AU 5 JUILLET

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Du 24 au 28 juin

Carottes râpées BIO aux agrumes
Croque de chou fleur
Concombre à la menthe
Escalope de porc à la normande
Petits pois à la française
Pommes au four
Bûche du Pilat
Clafoutis aux pêches
Crumle pomme spéculos
Roulé à la confiture

Journée "Santé"
Cake au chorizo
Quiche provençale
Flammekueche
Courgettes et tomates gratinées au bœuf BIO
Plat complet
/
Edam
Salade d'abricots, menthe et citron
Smoothie aux fruits rouges
Pastèque

Rillettes et son cornichon
Saucisson à l'ail
Œuf dur à la mayonnaise
Tajine de la mer
Semoule BIO
Légumes tajine
Mimolette
Coupe de fraises
Pêche
Fruit de saison

Courgettes râpées à l'huile d'olive
Coupe d'avocats et salade
Tomate à la ciboulette
Raviolis gratinés
Salade verte
/
Plateau de fromages
Fromage blanc BIO à la confiture
Entremets au caramel
Petits suisses

Du 1 au 5 juillet

Feuilleté au fromage
Tarte courgette et chèvre
Bruschetta du chef
Sauté de bœuf à l'andalouse
Ratatouille
Purée
Yaourt nature BIO
Corbeille de fruits
Abricots
Fruit de saison

Concombre sauce bulgare
Coupe de melon
Salade monaco *
Lasagnes de poisson
Salade verte
/
Cantal
Entremets (lait BIO)
Petit pot à la vanille
Timbale congolaise

Salade de tomates aux herbes
Pastèque
Salade Végas *
Gratin de légumes aux œufs durs
Plat complet
Riz créole
Camembert BIO
Riz au lait vanillé
Trifle aux fruits de saison
Entremets aux céréales

Salade composée du chef
Radis à la croque
Tzatziki
Poulet rôti
Pommes de terre sautées
Haricots plats
Plateau de fromages *
Glace
Corbeille de fruits

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

- * dont un fromage BIO
- * Salade végas : chou, carottes, oignons
- * Salade monaco : tomate, maïs

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



produit de saison



produit local



viande de porc française



volaille française



viande de boeuf français

BON APPETIT !