



Restaurant scolaire de La Ville aux Dames

Janvier 2017

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 3 au 6 janvier		<p>Potage dubarry ☼ BETTERAVES rouges Haricots verts à l'échalote</p> <p>Poisson pané TORTI BIO à la napolitaine</p> <p>Bûche noire</p> <p>POMME BANANE Coupe d'agrumes</p>	<p>CELERI sauce bulgare Guacamole CHOU ROUGE aux noix</p> <p>Gratin d'œuf à la florentine</p> <p>Camembert</p> <p>Riz au LAIT BIO et chocolat Entremets spéculos Crème aux céréales</p>	<p>CAROTTES râpées à l'orange Salade verte aux lardons Radis noir au beurre</p> <p>Filet de colin sauce vanille SEMOULE BIO</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Liégeois au chocolat Compote de fruits FRUIT</p>
Du 9 au 13 janvier	<p>EPIPHANIE</p> <p>Saucisson sec Pâté de tête Rillettes de poisson</p> <p>Dinde sauce crème Duo de CHOUX BIO</p> <p>Fromage ail et fines herbes</p> <p>Galette des rois Corbeille de fruits</p>	<p>Journée « GOURMANDE »</p> <p>Salade vitaminée d'hiver POIREAUX mimosa ENDIVES fromagère</p> <p>Parmentier de canard</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Fruits d'hiver (DONT POMME BIO) aux épices Abricots au sirop Corbeille de fruits</p>	<p>Potage tomate vermicelles Taboulé Pommes de terre au thon</p> <p>Bœuf bourguignon Haricots beurre</p> <p>FROMAGE BLANC BIO</p> <p>ORANGE POIRE KIWI</p>	<p>Salade bicolore POMELOS BETTERAVES râpées aux POMMES</p> <p>Carbonara de la mer</p> <p>Tome grise</p> <p>YAOURT SUCRE BIO Entremets chocolat Crème citron</p>
Du 16 au 20 janvier	<p>Salade Marco Polo ☼ Salade de blé chinoise ☼ Lentilles vinaigrette</p> <p>Sauté de volaille au curry Petits pois</p> <p>Bûche mélange</p> <p>ANANAS FRAIS BANANE FRUIT</p>	<p>Velouté de CAROTTES BIO MACHE aux POMMES Macédoine bulgare</p> <p>Gratin de pommes de terre aux œufs</p> <p>Tome blanche</p> <p>CLEMENTINE Coupe de fruits FRUIT DE SAISON</p>	<p>Croc de LEGUMES dont UN LEGUME BIO CELERI à la moutarde à l'ancienne Salade composée</p> <p>Normandin de veau Haricots blancs tomates</p> <p>Gouda</p> <p>Milk shake aux fruits Entremets praliné Petits suisses</p>	<p>ENDIVES mimolette Salade berlinoise ☼ CRUDITES DE SAISON</p> <p>Sauté de porc au thym HARICOTS VERTS BIO</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Moelleux aux pommes Quatre quart Crumble poire chocolat</p>
Du 23 au 27 janvier	<p>Salade verte mimosa Coupe d'AVOCAT PAMPLEMOUSSE sucré</p> <p>Sauté de bœuf au paprika SEMOULE BIO</p> <p>Brie</p> <p>Ile flottante Pêche au sirop Crème légère au caramel beurre salé</p>	<p>Journée « SAINTE »</p> <p>Flan d'épinards à l'italienne Quiche savoyarde Toast fromager</p> <p>Filet de saumon crème à l'aneth Crumble de LEGUMES D'HIVER</p> <p>YAOURT BIO</p> <p>Segments d'ORANGE à la cannelle POIRE BANANE</p>	<p>Velouté de POTIRON Chou-fleur vinaigrette Mousse de BETTERAVES</p> <p>SAUCISSE DE TOURAINE LENTILLES BIO</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Salade de fruits exotiques ORANGE FRUIT</p>	<p>CAROTTES râpées MACHE au bleu Salade du pêcheur</p> <p>Poulet rôti Frites</p> <p>Mimolette</p> <p>YAOURT AROMATISE BIO Entremets pistache Crème bicolore</p>
Du 30 au 31 janvier	<p>NOUVEL AN CHINOIS</p> <p>Salade de CHOU CHINOIS, CAROTTES et avocat Assiette de crudités Tzatziki de radis noir</p> <p>Côte de porc au parfum d'Asie RIZ BIO cantonnais</p> <p>Camembert</p> <p>Banane cuite à la noix de coco Crème de noix de coco FROMAGE BLANC confiture</p>	<p>Salade tricolore DONT UN LEGUME BIO Champignons à la crème ENDIVES vinaigrette</p> <p>Goulash provençale Poêlée de légumes</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Gâteau au citron Crumble pomme banane Tarte aux abricots</p>	<p>☼ Potage Dubarry : chou-fleur</p> <p>☼ Salade Marco Polo : PATES BIO</p> <p>☼ Salade Berlinoise : CHOU BLANC, lardons, croûtons, oignons</p> <p>☼ Salade de blé chinoise : blé, carottes, jambon blanc, maïs, poivron, sauce soja</p>	

