



# Restaurant scolaire de La Ville aux Dames

Janvier 2018

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 8 au 12 janvier	<p>Potage de légumes et <b>POMMES DE TERRE BIO</b> Salade charcutière ☼ Coupe de riz tropical ☼</p> <p>Nugget's Petits pois et carottes Semoule</p> <p>Fromage portion</p> <p><b>FRUIT DE SAISON</b> <b>POMME</b> <b>ORANGE</b></p>	<p><b>CAROTTES BIO</b> aux agrumes Coupe d'<b>AVOCATS</b> Salade iceberg</p> <p>Poulet basquaise Poêlée de légumes Riz</p> <p>Mimolette</p> <p>Galette des rois Corbeille de <b>FRUITS</b></p>	<p>Pâté de campagne Oeuf à la mayonnaise Saucisson à l'ail</p> <p>Bœuf bourguignon Pâtes papillons Chou vert</p> <p><b>YAOURT NATURE BIO</b></p> <p><b>MANDARINE</b> <b>BANANE</b> <b>FRUIT FRAIS</b></p>	<p><b>ENDIVES</b> au bleu Salade exotique ☼ <b>POMELOS</b></p> <p>Brandade de poisson Salade verte</p> <p>Bûche noire</p> <p>Entremets chocolat au <b>LAIT BIO</b> Petits suisses Milk shake</p>
Du 15 au 19 janvier	<p>Velouté de pois cassés aux lardons Taboulé Salade de pommes de terre au thon</p> <p>Bœuf miroton <b>HARICOTS VERTS BIO</b> Boulgour</p> <p>Edam</p> <p><b>ANANAS FRAIS</b> Coupe de <b>FRUITS FRAIS</b> <b>KIWI</b></p>	<p><i>Journée « Gourmande »</i></p> <p>Mousse de sardine à l'estragon Salade océane surimi ☼ Rillettes de jambon</p> <p>Gratin d'œufs façon tartiflette aux <b>POMMES DE TERRE BIO</b> Salade verte</p> <p>Gouda</p> <p>Ile flottante aux abricots Liégeois vanille Compote de pommes</p>	<p>Salade de <b>MACHE</b> et <b>BETTERAVES</b> Coupe chinoise ☼ Chou rouge aux <b>POMMES</b></p> <p>Filet de colin sauce Nantua Blé Chou fleur</p> <p>Bûche mélange</p> <p>Petits suisses aux fruits Entremets vanille <b>FROMAGE BLANC BIO</b> à la confiture</p>	<p>Croque de <b>CAROTTES BIO</b> Frisée aux croûtons <b>RADIS NOIRS</b> au beurre</p> <p>Tajine de volaille Légumes tajine</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Moelleux aux pommes Quatre quart au chocolat Crumble à la banane</p>
Du 22 au 26 janvier	<p>Cake lardons chèvre Potage tomate vermicelle Crêpe au fromage</p> <p>Sauté de veau marengo Haricots plats Torti</p> <p><b>CAMEMBERT BIO</b></p> <p><b>KIWI</b> <b>POIRE</b> Duo de <b>FRUITS FRAIS</b></p>	<p><b>CHOU ROUGE</b> aux <b>POMMES</b> <b>CELERI RAVE</b> à la vinaigrette Batavia fromagère</p> <p>Filet de hoki sauce aneth <b>POMMES ANGLAISE BIO</b> <b>CAROTTES</b></p> <p>Emmental</p> <p>Entremets citron, brisures de meringue Gratin de fruits Rocher coco</p>	<p>Salade coleslaw Salade berlinoise ☼ Salade verte aux <b>RADIS</b></p> <p>Sauté de porc <b>ROI ROSE DE TOURAINE</b> au cidre Epinards gratinés Riz</p> <p>Brie</p> <p>Trifle <b>POIRE</b> chocolat et <b>FROMAGE BLANC BIO</b> Semoule aux raisins Crème aux céréales</p>	<p><b>GUACAMOLE</b> <b>CHOU CHINOIS</b> Salade du chef</p> <p>Lasagnes végétarienne Salade</p> <p>Plateau de fromages</p> <p><b>YAOURT VANILLE BIO</b> Panna cotta aux fruits rouges Entremets</p>
Du 29 au 31 janvier	<p><b>ENDIVES</b> mimolette <b>MACHE</b> aux noix <b>PAMPLEMOUSSE</b></p> <p>Paella de poisson au <b>RIZ BIO</b> Brocolis</p> <p>Edam</p> <p>Entremets bicolore Mousse framboise Petits suisses</p>	<p><i>Journée « SAINTE »</i></p> <p>Bruchetta fromage et saumon fumé Toast de chèvre Salade de tortis</p> <p>Blanc de volaille mariné aux herbes <b>CAROTTES BIO</b> glacées à l'orange Pommes de terre persillées</p> <p>Fromage ail et fines herbes</p> <p>Méli mélo d'agrumes à la cannelle Salade de <b>FRUITS FRAIS</b> <b>FRUIT DE SAISON</b></p>		

☼ **salade charcutière** : pommes de terre, jambon, cornichon ☼ **coupe chinoise** : salade, soja, carottes  
☼ **coupe de riz tropical** : riz, crevettes, ananas ☼ **salade exotique** : salade, surimi, maïs  
☼ **salade océane au surimi** : salade, surimi ☼ **Salade berlinoise** : chou blanc, emmental, croûtons

Mélanie CONAN  
Diététicienne  
diplômée



Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements  
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française (VBF)



\* **PRODUIT DE SAISON** / \* **PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE** / \* **PRODUIT REGIONAL / LOCAL**

