

Restaurant scolaire de La Ville aux Dames



MENUS DU 9 AU 20 AVRIL

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Du 9 au 13 avril	Entrée	Salade verte aux croûtons Endives à l'emmental Croque de céleri branche	Journée "Santé" Méli mélo de crudités Salade panachoux* Coupe d'avocat	Concombre à la menthe	Pizza du chef Salade piémontaise Quiche provençale	Taboulé à la semoule BIO Salade mexicaine* Velouté de pois cassés
	Plat protidique	Brandade de poisson	Légumes sautés au boulgour	Cordon bleu	Poulet doré au four	Mijoté de bœuf
	Accompagnement	/	Riz pilaf	Chou fleur persillé	aux carottes	Boulogour
	Produit laitier	Mesclun de salade	Fromage ail et fines herbes	Tortis	Emmental	Salade de fruits frais
	Desserts	Bûche noire Yaourt à la vanille BIO	Petits suisses aux fruits	Bûche du Pilat Pomme BIO	Kiwi	Fruit de saison
		Entremets vanille Petit pot au citron		Fruit frais Poire		
Du 16 au 20 avril	Entrée	Potage tomate vermicelles Blé jurassien* Toast fromager	Chou fleur BIO à la vinaigrette Betteraves à la ciboulette Coupe de cœurs de palmier	Rillettes et son cornichon	Radis au beurre Frisée au lardons Salade Olympe*	Carottes à l'orientale* Emincé de chou blanc Endives aux pommes
	Plat protidique	Poule au pot et ses légumes	Omelette aux fines herbes	Filet de colin sauce pêcheur	Lasagnes à la bolognaise	Sauté de porc Roi Rose de Touraine à la moutarde
	Accompagnement	Riz	Semoule	/	Brocolis BIO	Pommes anglaise
	Produit laitier	Yaourt nature BIO	Fromage à tartiner	Laitue iceberg	Edam	Tomme blanche
	Desserts	Corbeille de fruits Banane Coupe d'agrumes	Duo ananas kiwi	Fromage blanc BIO à la confiture de fraise Entremets à la vanille Mousse de fruits	Fondant au chocolat Flan pâtissier Crumble du chef	

BON APPETIT !

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

* Salade panachoux : chou rouge, chou blanc, oignons, vinaigrette
* Salade mexicaine : haricots rouges, maïs
* Blé jurassien : blé, jambon, maïs

* Salade Olympe : salade, féta, maïs
* Carottes à l'orientale : carottes, raisins secs, jus d'orange

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

Restaurant scolaire de La Ville aux Dames



MENUS DU 23 AVRIL AU 4 MAI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Du 23 au 27 avril	Entrée	Concombre à la menthe Salade fantaisie* Tomate à la vinaigrette	Bruschetta Tarte aux légumes Salade Marco Polo	Salade verte composée	Salade de pommes de terre	Salade sicilienne *
	Plat protidique	Bœuf sauté à la provençale	Rôti de dinde à l'estragon	Jambon grillé	Boudin blanc	Paëlla de poisson
	Accompagnement	Blé Piperade	Carottes BIO Semoule	Haricots verts à l'ail	Mousse de céleri	/
	Produit laitier	Gouda	Plateau de fromages	Bûche mélange	Yaourt nature	Fromage à tartiner
	Desserts	Ile flottante au lait BIO Gratin de fruits Compote de poire	Corbeille de fruits Smoothie Fruit de saison	Quatre quart	Banane	Entremets citron
	Du 30 avril au 4 mai	Entrée			Céleri sauce bulgare	Mousse de foie et son cornichon
Plat protidique		FERME	FERIE	Mijoté de bœuf aux olives	Médailillon de merlu au curry	Sauté de porc au caramel
Accompagnement				Haricots beurre persillés	Semoule	Poêlée de légumes
Produit laitier				Emmental	Fromage frais	Saint Paulin
Desserts				Semoule au caramel et beurre salé	Fruit de saison	Pomme

BON APPETIT !

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

- * Salade fantaisie : céleri branche, pommes, raisins, vinaigrette
- * Carottes à la bugs bunny : carottes, pommes, raisins
- * Salade marco polo : pâtes, surimi, mayonnaise

- * Salade sicilienne : tomate, concombre, olives noires
- * Riz à la niçoise : riz, thon, tomate, poivron, maïs

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

