




Restaurant scolaire La Ville aux Dames

Juin 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 31 mai au 4 juin	Menu Végétarien				
	Concombre à la menthe	Melon	Salade de riz aux poivrons	Tarte fine tomate moutarde	Salade gourmande *
	Cocotte de légumes à l'indienne (lentilles BIO)	Estouffade de bœuf aux oignons	Jambon blanc	Filet de hoki à l'estragon	Poulet doré au four
	/	Boullgour Carottes au cumin	Haricots beurre à l'échalote	Mousse de brocolis Semoule couscous	Poêlée de courgettes au thym Riz créole
	Bûche mélange	Saint Paulin	Emmental	Saint Nectaire AOP	Vache qui rit BIO
Petit pot de glace bicolore	Yaour à la vanille BIO	Nectarine	Fruit de saison BIO	Moelleux au chocolat	
Du 7 au 11 juin	Journée santé			Menu Végétarien	
	Salade de penne multicolores	Gaspacho de radis	Salade verte au surimi	Taboulé (semoule BIO)	Melon
	Sauté de veau marengo	Gratin de pommes de terre aux 2 saumons	Chili con carne	Clafoutis aux légumes	Chipolatas grillées
	Petits pois à la française	Plat complet	Riz	Salade verte	Torti BIO
	Pâtes	Salade verte	Fromage à tartiner	/	Salsifis
Fromage blanc BIO	Camembert BIO	Bâtonnet de glace	Cantal AOC	Tomme blanche	
Pastèque	Panna cotta vanillée au melon		Salade de fraises et nectarines	Entremets au praliné et lait de Verneuil	
Du 14 au 18 juin	Espagne	Allemagne	Hongrie	pays-Bas	Italie
	Betteraves au vinaigre de framboise	Tzatziki	Salade de pois chiches	Pizza du chef	Carpaccio de tomates, mozzarella et basilic
	Paëlla espagnole	Mijoté de bœuf à la provençale	Poulet à la hongroise	Filet de lieu noir, crème ciboulette	Lasagnes de légumes à la napolitaine
	Riz BIO	Chou fleur BIO persillé	Haricots beurre	Carottes BIO	Plat complet
	Piperade aux poivrons	Purée de pommes de terre	Fromage fondu	Coquillettes	/
Bleu d'Auvergne	Bûche du Pilat	Fruit de saison	Brie	Camembert BIO	
Abricots	Käsekuchen *		Brugnon	Glace	
Du 21 au 25 juin	Menu Végétarien et BIO				
	Salade far west *	Concombre BIO à la vinaigrette		Pastèque	Rosette
	Emincé de volaille aux poivrons	Omelette BIO		Sauté de bœuf à l'andalouse	Filet de colin sauce citronnée
	Haricots verts BIO	Frites BIO	PIQUE-NIQUE 100 %	Ratatouille	Semoule BIO
	Lentilles au jus	Chou fleur bio		Riz pilaf	Julienne de légumes
Mimolette	Yaourt nature BIO		Camembert BIO	Gouda	
Nectarine	Fruit de saison BIO		Petit pot de glace et son biscuit	Salade de fruits frais	
Du 28 juin au 2 juillet	Menu Végétarien	Journée gourmande			
	Tomate à la vinaigrette	Salade de melon, jambon et fêta		Tarte courgette chèvre	Carottes râpées BIO au citron
	Curry de légumes et haricots rouges au lait de coco	Spaghetti BIO poulet et légumes du soleil		Pavé de merlu gratiné aux herbes fraîches	Fricassée de bœuf aux olives
	/	Plat complet	ANIMATION USA	Duo de haricots	Poêlée de légumes
	Bûche noire	Edam		Blé	Haricots blanc
Fromage blanc BIO à la confiture	Coupe de crème pâtissière aux fraises		Vache qui rit BIO	Plateau de fromages	
			Fruit de saison	Cône glacé	

-  Produit de saison
-  Viande Française
-  Menu Végétarien

Käsekuchen : gâteau au fromage blanc
Salade gourmande : salade, fromage, croûtons, maïs
Cocotte de lentilles à l'indienne : lentilles, tomates concassées, lait de coco, cumin, curcuma
Salade far west : haricots rouges, maïs, tomates, oignons
Semoule égyptienne : semoule, maïs, tomates, citron

Les repas sont cuisinés sur place. Les menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.

