

# Restaurant scolaire de La Ville aux Dames



MENUS DU 3 AU 14 SEPTEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Du 3 au 7 septembre	<b>Journée "Gourmande"</b>					
	<b>Entrée</b>	Salade de tomates au basilic	Melon	Terrine de campagne et son cornichon	Taboulé à la semoule BIO	Betteraves bio au vinaigre de framboise
		Salade au maïs	Salade océane *		Salade périvienne *	Assiette de crudités
		Chou rouge aux pommes	Céleri branche à la croque		Salade de blé à la tomate	Chou fleur à la vinaigrette
	<b>Plat protidique</b>	<b>Steak haché</b>	<b>Sauté de poulet bohémienne *</b>	<b>Colin à la crème de vanille</b>	<b>Bœuf sauté aux petits oignons</b>	<b>Gratin de pâtes aux œufs durs</b>
	<b>Accompagnement</b>	<b>Frites et ketchup</b>	<b>Courgettes sautés</b>	<b>Purée</b>	<b>Petits pois à la française</b>	/
<b>Hariocts verts</b>		<b>Riz pilaf</b>		<b>Carottes</b>	<b>Mesclun de salade</b>	
<b>Produit laitier</b>	Emmental BIO	Fromage fondu BIO	Petit suisse	Brie	Fromage BIO	
<b>Desserts</b>	<b>Petit pot de glace bicolore</b>	Tarte au chocolat	Fraises	Pastèque	Fruit BIO	
	Œuf au lait	Clafoutis aux fruits		Pomme	Smoothie du chef	
	Compote de fruits	Flan à la vanille		Corbeille de fruits	Banane	
Du 10 au 14 septembre	<b>Entrée</b>	Salade à l'effiloché de jambon fumé	Nems de volaille	Assiette de crudités	Salade de pâtes arlequin *	
		Radis au beurre	Quiche au jambon		Salade boulgour aux crevettes	Carottes à la chinoise *
		Salade fromagère	Crêpe emmental		Toast fromager	Salade grecque *
	<b>Plat protidique</b>	<b>Mijoté de bœuf à la tourangelle</b>	<b>Sauté de porc Roi Rose de Touraine</b>	<b>Poulet rôti</b>	<b>Nugget's de poulet</b>	<b>Filet de hoki au safran</b>
	<b>Accompagnement</b>	<b>Blé</b>	<b>Chou fleur BIO persillé</b>	<b>Haricots beurre</b>	<b>Ratatouille</b>	<b>Pommes persillées</b>
		<b>Piperade</b>	<b>Semoule safranée</b>		<b>Coquillettes</b>	<b>Brocolis aux amandes</b>
<b>Produit laitier</b>	Camembert BIO	Gouda	Coulommier	Fromage blanc BIO	Crème de gruyère	
<b>Desserts</b>	Banane cuite au miel	Prunes	Brownies	Abricots	Yaourt à la vanille BIO	
	Pomme au four	Grappe de raisins		Coupe de fruits	Entremets au chocolat	
	Pêche pochée au sirop	Salade de fruits frais		Ananas frais	Milk shake à la fraise	

Les repas sont fabriqués sur place.

**Composition des salades :**

- \* salade océane : salade, surimi, ciboulette
- \* Poulet bohémienne : poulet, 4 épices, vin blanc, oignons, tomate
- \* Salade périvienne : haricots blanc, tomate, échalote

- \* Salade arlequin : pâtes, jambon, tomate, olives
- \* Carottes à la chinoise : carottes, soja, nuok nam
- \* salade grecque : salade, féta, olive

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 17 AU 28 SEPTEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Du 17 au 21 septembre	<b>Entrée</b>	<b>Journée "Santé"</b>				
		Duo de céleri et carottes	Raïta de concombre à la menthe	Salade jurassienne *	Rillettes et cornichon	Salade de pommes de terre campagnardes
		Chou chinois aux noix	Avocat au surimi		Cervelas	Salade de riz aux poivrons rouges
	<b>Plat protidique</b>	Champignons à la crème	Salade verte mimosa	Boulettes d'agneau à la sauce tomate	Œuf dur mayonnaise	Lentilles à l'échalote
	<b>Accompagnement</b>	Tomate farcie au riz *	Poulet crémeux ail et citron	Coquillettes	Médailillon de merlu au beurre citronné	Curry de bœuf
	/	Tian de légumes du soleil, courgettes BIO		Semoule BIO aux petits légumes	Carottes BIO	
<b>Produit laitier</b>	Bûche mélange	Boulgour	Tome blanche	Bûche noire	Torti	
<b>Desserts</b>	Entremets à la vanille	Assortiment de fromages	Glace	Grappe de raisins	Mimolette	
	Mousse framboise	Moelleux chocolat framboise		Banane	Pomme	
	Fromage blanc BIO au coulis de fruits rouges	Tarte aux pommes		Poire	Prunes	
	Cake aux fruits			Fruit de saison		
Du 24 au 28 septembre	<b>Entrée</b>	Croissant au jambon	Salade mexicaine *	Mâche aux lardons	Carottes sauce yaourt et paprika	
		Tarte à l'oignon		Coupe de pampleousse	Salade verte aux croûtons	
		Cake aux légumes	Escalope de porc sauce aux pruneaux	Concombre à la vinaigrette	Méli mélo de crudités	
	<b>Plat protidique</b>	Bœuf à l'indienne *	Brocolis	Œufs brouillés	Poisson pané	
	<b>Accompagnement</b>	Haricots verts	Tome grise	Epinards	Riz BIO pilaf	
<b>Produit laitier</b>	Penne au beurre	Corbeille de fruits	Pomme de terre au paprika	aux tomates fraîches		
<b>Desserts</b>	Yaourt nature BIO	Pastèque	Bûche du Pilat	Plateau de fromages		
	Bâtonnet de glace	Coupe de fruit frais	Semoule vanillé au lait BIO et pépite de chocolat	Petits suisses aux fruits		
	Fruits au sirop	Assortiment de fruits	Crème aux céréales	Milk shake vanille		
			Trifle aux fruits	Entremets bicolore		

Les repas sont fabriqués sur place.

**Composition des salades :**

\* Tomate farcie au riz : tomate, riz, brunoise de légumes, herbes

\* salade jurassienne : salade, jambon, fromage

\* Salade campagnarde : pommes de terre, saucisson à l'ail, tomate, ciboulette

\* Boeuf à l'indienne : amandes, riz d'or, oignon, crème

\* Salade mexicaine : haricots rouges, maïs, tomate

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

BON APPETIT !