




Restaurant scolaire de La Ville aux Dames

Décembre 2017

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 27 novembre au 1 décembre				Velouté courgettes et crème de gruyère CHOU FLEUR graine de moutarde Poireaux vinaigrette Colombo de PORC ROI ROSE DE TOURAIN RIZ BIO Julienne de légumes Carré frais BANANE ANANAS FRAIS Coupe KIWI ORANGE
Du 4 au 8 décembre	ENDIVES fromagère Coupe d' AVOCAT CELERI sauce ravigote Emincé de bœuf au curry Purée de potiron Boulgour YAOURT NATURE BIO Ile flottante POMME au four à la confiture Crème chiboust	Crêpe jambon fromage Potage parmentier Cake salé aux olives Sauté de dinde vallée d'auge BROCOLIS BIO Penne Edam POIRE Corbeille de FRUITS Smoothie aux fruits rouges	Potage tomate vermicelles Pommes de terre au surimi Taboulé Côte de porc charcutière HARICOTS VERTS BIO Semoule Brie Salade de FRUITS FRAIS ORANGE KIWI	CAROTTES RAPEES BIO Salade verte au maïs POMELOS Filet de hoki sauce safranée Macaroni Piperade Saint Nectaire Entremets au chocolat Petits suisses Fromage blanc au coulis d'abricot
Du 11 au 15 décembre	CELERI aux POMMES et aux raisins CHOU CHINOIS au bleu Salade hivernale ☼ Pizza au 3 fromages Laitue Iceberg Crème de gruyère YAOURT AROMATISE BIO Milk shake à la fraise Entremets citron	Journée « SAINTE » Salade croquante radis noirs et CAROTTES ENDIVES mimosa Salade montagnarde ☼ SPAGHETTI BIO à la bolognaise de thon Haricots beurre Fromage ail et fines herbes Verrine de POMMES caramélisées Marmelade de pêche Pruneaux au thé	Salade verte, POMELOS et crevettes Croque de CELERI BRANCHE Galardière Sauté de bœuf en goulasch CAROTTES BIO au cumin Riz Emmental Moelleux au chocolat Tarte poire amandine Gâteau au fromage blanc	Velouté de lentilles Tortis à la mimolette Toast fromager Jambon grillé sauce moutarde Gratin de CHOU FLEUR BIO Purée Tome grise ORANGE KIWI FRUIT DE SAISON
Du 18 au 22 décembre	Mâche aux noix Coupe vietnamienne ☼ CHOU ROUGE aux POMMES Filet de lieu sauce dieppoise Pommes vapeur Epinards Mimolette FROMAGE BLANC BIO Crème pistache Entremets bicolore	LEGUMES à la croque Guacamole CAROTTES au citron Omelette aux fines herbes Ratatouille Semoule CAMEMBERT BIO Riz au lait vanillé Trifle Crème au spéculos	Repas de Noël 	Velouté de CITROUILLE Salade paimpolaise ☼ Coupe de boulgour Daube de bœuf Poêlée de légumes Lentilles Plateau de fromages ☼ Corbeille de FRUIT POMME Salade de FRUITS

☼ **Salade gourmande** : salade verte, raisins, croûtons, fromage
 ☼ **Ragoût tricolore** : pommes de terre, haricots rouge, carottes ☼ **Salade hivernale** : salade, carottes, croûtons
 ☼ **Coupe vietnamienne** : laitue, soja, crevettes ☼ **Salade paimpolaise** : haricots blancs, oignons
 ☼ **Salade montagnarde** : salade, noix, fromage ☼ **Plateau de fromages** : dont un fromage bio

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**

