

Restaurant scolaire de La Ville aux Dames



MENUS DU 4 AU 15 FÉVRIER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 4 au 8 février	Saucisson à l'ail	<i>Nouvel an chinois</i>		Salade d'hiver aux poires*	Velouté de légumes aux vermicelles
	Rillettes et cornichon	Salade asiatique *		Carottes râpées	Salade de pâtes aux poivrons
	Sardines et son citron	Pomelos au sucre		Coupe fromagère	Lentilles à la vinaigrette
	Couscous et ses légumes	Chou chinois au maïs		Steak haché sauce échalote	Dos de colin au citron
	Plat complet	Sauté de porc à l'aigre douce		Haricots beurre à l'ail	Chou fleur BIO
	Gouda	Riz BIO		Boulgour Safrané	Pommes anglaises
	Pomme BIO	Salsifis persillés		Camembert BIO	Plateau de fromages
Banane	Bleu		Eclair au chocolat	Salade de fruits frais	
Ananas frais	Crème à la noix de coco		Tarte aux poires	Kiwi	
	Entremets litchis		Clafoutis aux fruits	Coupe d'agrumes	
	Milk shake à la fraise				
Du 11 au 15 février	Quiche aux poireaux	Salade d'avocats	Potage parmentier	Salade de montagne *	Chou rouge émincé
	Bœuf mode	Gratin de poisson	Emincé de poulet à la normande	Omelette aux fines herbes	Tartiflette
	Carottes	Coquillettes	Haricots verts	Ratatouille	Salade verte
	Yaourt nature	Tomme blanche	Edam	Bûche mélange	/
	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Banane	Semoule au caramel	Fromage ail et fines herbes
					Yaourt à la vanille

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

- * Salade d'hiver aux poires : endives, poires
- * Salade asiatique : salade, carottes, crevettes, vinaigrette avec sauce soja
- * Salade de montagne : salade, noix, bleu

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



produit de saison



produit local



viande de porc française



volaille française



viande de boeuf français

BON APPETIT !

Restaurant scolaire de La Ville aux Dames



MENUS DU 18 FÉVRIER AU 1 MARS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 18 au 22 février	Carottes à l'orange	Salade club *	Salade farandole *	Rillettes de poisson	Velouté de pois cassés
	Filet de hoki à l'estragon	Rôti de porc au lait	Petit salé	Escalope de dinde aux champignons	Bœuf façon carbonade
	Riz pilaf	Brocolis aux amandes	Lentilles	Boulgour	Poêlée de légumes
	Emmental	Coulommier	Fromage portion	Bûche du Pilat	Saint Paulin
	Entremets au chocolat	Flan pâtissier	Petits suisses	Kiwi	Coupe de fruits frais
Du 25 février au 1 mars	Taboulé à la semoule BIO	Journée "Gourmande"		Céleri sauce bulgare	Salade frisée aux noix
	Salade de maïs	Velouté de brocolis au fromage frais		Salade verte, pomme, croûtons	Coupe de radis
	Pommes de terre à la vinaigrette	Betteraves rouges au vinaigre de framboise		Duo de chou blanc et carottes	Salade 7000 *
	Poulet rôti aux herbes	Champignons à la grecque		Bœuf bourguignon	Œufs brouillés
	Petits pois à la française	Gratin dauphinois au jambon		Frites	Rondelles de carottes au beurre
	Carottes	Plat complet		Haricots verts	Riz pilaf
	Cantal	Laitue iceberg		Tomme grise	Camembert BIO
	Orange	Carré frais BIO		Fromage blanc BIO à la confiture d'abricots	Brownies
	Corbeille de fruits	Coupe banane au chocolat		Crème au praliné	Gâteau fondant aux pommes
	Pomme	Poire au miel		Entremets à la vanille	Roulé à la confiture

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

- * Salade club : salade, fromage, jambon
- * Salade farandole : salade, chou blanc, maïs
- * Salade 7000 : salade verte, maïs, olives

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



BON APPETIT !