

Restaurant scolaire de La Ville aux Dames



MENUS DU 2 AU 13 SEPTEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 2 au 6 septembre	<p>Journée "Gourmande"</p> <p>Concombre farci au fromage frais</p> <p>Tomate à l'échalote</p> <p>Salade verte au surimi</p> <p>Steak haché</p> <p>Frites et ketchup</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Glace</p> <p>Compote tous fruits</p> <p>Gratin de fruits</p>	<p>Pastèque</p> <p>Melon</p> <p>Carottes au cumin</p> <p>Emincé de dinde à la crème</p> <p>Haricots beurre à l'ail</p> <p>Purée</p> <p>Carré frais BIO</p> <p>Gâteau chocolat noix de coco</p> <p>Tarte pomme orange *</p> <p>Roulé à la confiture</p>	<p>Accueil de loisirs</p>	<p>Rosette</p> <p>Rillettes et son cornichon</p> <p>Œuf dur à la mayonnaise</p> <p>Filet de hoki au beurre blanc</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Salsifis à l'ail</p> <p>Gouda</p> <p>Pomme BIO</p> <p>Pêche</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Lentilles BIO à la vinaigrette</p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Toast fromager</p> <p>Sauté de bœuf aux olives</p> <p>Petits pois à la française</p> <p>Carottes au cumin</p> <p>Cœur de bleu</p> <p>Prunes</p> <p>Grappe de raisins</p> <p>Fruit de saison</p>
	Du 9 au 13 septembre	<p>Radis au beurre</p> <p>Salade verte composée</p> <p>Coupe d'avocats</p> <p>Boulettes de soja à la tomate et au basilic</p> <p>Spaghetti</p> <p>Piperade provençale</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Yaourt à la vanille BIO</p> <p>Milk shake aux fruits</p> <p>Crème à la pistache</p>		<p>Croque de carottes BIO sauce cocktail</p> <p>Salade montagnarde *</p> <p>Concombre à la ciboulette</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Plat complet</p> <p>Salade verte</p> <p>Mimolette</p> <p>Petit pot de glace bicolore</p> <p>Ile flottante</p> <p>Pomme au four à la confiture</p>	<p>Accueil de loisirs</p>

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

- * Coupe mexicaine : haricots rouges, maïs, oignons
- * Salade Napoli : torsade, mozzarella, tomate
- * Salade montagnarde : salade verte, bleu, noix

- * Tarte pomme orange : pommes râpées, jus d'orange

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 16 AU 27 SEPTEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 16 au 20 septembre	Animation : Coupe du monde du Rugby				
	<p><u>Nouvelle Zélande</u></p> <p>Salade croquante * Duo de carottes et courgettes râpées Céleri branche à la croque</p> <p>Omelette aux pommes de terre</p> <p>Plat complet</p> <p>Laitue iceberg Saint Nectaire</p> <p>Pavlova au kiwi, coulis de fruits exotiques</p> <p>Crème mousseline à l'abricot Cocktail de fruits</p>	<p><u>Afrique du Sud</u></p> <p>Salade de riz BIO Salade de boulgour citronné Salade nantaise *</p> <p>Casserole bobotic *</p> <p>Brocolis persillés Haricots rouge Bûche mélange</p> <p>Poire Salade de fruits frais Banane</p>	<p style="text-align: center; font-size: 2em;">Accueil de loisirs</p> <p style="text-align: center;"> RUGBY WORLD CUP™ JAPAN 日本 2019 </p>	<p><u>Irlande</u></p> <p>Chou fleur à la graine de moutarde Poireaux en vinaigrette Coupe de cœurs de palmier</p> <p>Estouffade de bœuf à l'irlandaise</p> <p>Riz BIO</p> <p>Tomate provençale</p> <p>Fromage à tartiner Raisin frais Prunes Corbeille de fruits</p>	<p><u>Australie</u></p> <p>Salade grecque Chou chinois au maïs Batavia fromagère</p> <p>Filet de colin sauce crustacés</p> <p>Carottes BIO</p> <p>Flageolets</p> <p>Emmental Vanilla slice *</p> <p>Quatre quart Moelleux au citron</p>
Du 23 au 27 septembre	<p>Betteraves rouges BIO Haricots verts à la vinaigrette Courgettes râpées, vinaigrette au curry</p> <p>Œufs durs à la sauce tomate</p> <p>Blé</p> <p>brunoise de légumes</p> <p>Fromage à tartiner Kiwi Fruit de saison Coupe de raisins</p>	<p><u>Journée "Santé"</u></p> <p>Tarte légère tomate ricotta Cake chorizo, noisettes et bleu Flammekueche</p> <p>Sauté de pintade aux raisins frais</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>lentilles vertes</p> <p>Bûche noire Salade de pêches au miel et au citron vert</p> <p>Pomme bicolore Fruit de saison</p>	<p style="text-align: center; font-size: 2em;">Accueil de loisirs</p>	<p>Salade gascot * Céleri rave sauce fromage blanc Tomate au maïs</p> <p>Rôti de bœuf sauce forestière</p> <p>Pommes anglaise</p> <p>haricots plats</p> <p>Tomme blanche Œuf au lait (lait BIO) Crème au citron Milk shake du chef</p>	<p>Pamplemousse Salade de l'écureuil * Champignons frais à la crème</p> <p>Sauté de porc Roi Rose de Touraine</p> <p>Ratatouille</p> <p>Torti</p> <p>Camembert BIO Gâteau au yaourt Tarte pomme cannelle Flan pâtissier</p>

BON APPETIT !

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

- * Salade croquante : salade, emmental, croûtons
- * Casserole bobotic : boulettes d'agneau, amandes, curry, raisins secs
- * Vanilla slice : mille feuille australien
- * Salade Gascot : Salade, emmental, raisins
- * Salade de l'écureuil : salade, noisettes, emmental
- * Salade nantaise : pommes de terre, haricots verts, tomates

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

