



# Restaurant scolaire La Ville aux Dames

## Septembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>C'est la rentrée !</i>	VENDREDI Menu Végétarien
<b>Du 30 août au 3 septembre</b>				<b>Concombre à la menthe</b> Melon Duo de salade et radis	<b>Salade arlequin *</b> (pâtes BIO) Taboulé à la menthe Lentilles à la vinaigrette
			<b>Poulet rôti</b> <b>Frites et ketchup</b> Haricots Beurre	<b>Flan provençale à la mozzarella</b> <b>Ratatouille</b> Riz pilaf	
			<b>Tomme blanche</b> <b>Yaourt à la vanille BIO</b> Entremets chocolat au lait de Verneuil Petits suisses aux fruits	<b>Camembert Laiterie de Verneuil</b> <b>Grappe de raisins</b> Nectarine Coupe de fruits frais	
<b>Du 6 au 10 septembre</b>	<b>Pastèque</b> Salade de l'écureuil * Céleri au curry	<b>Carottes râpées BIO</b> Salade grecque * Emincé de chou blanc aux pommes du Val de Loire	<b>Toast de chèvre</b>	<b>Pizza fromagère</b> Cake chèvre chorizo Quiche aux poireaux	<b>Croque de radis au beurre</b> Tomate à la vinaigrette Méli mélo de salade verte aux croûtons
	<b>Curry de légumes et haricots rouges au lait de coco</b> <b>Riz BIO</b> /	<b>Sauté de bœuf façon bourguignon</b> <b>Pommes de terre vapeur</b> Chou-fleur	<b>Jambon grillé sauce madère</b> <b>Petits pois BIO à la française</b>	<b>Filet de colin sauce crustacés</b> <b>Poêlée de courgettes au thym</b> Coquillettes	<b>Sauté de volaille aux raisins frais</b> <b>Haricots verts BIO persillés</b> Semoule
	<b>Gouda</b> <b>Bâtonnet de glace</b> Crème mousseline aux fruits Ananas au sirop	<b>Cantal AOC</b> <b>Milk shake aux fruits rouges</b> Mousse à la framboise Yaourt nature sucré BIO	<b>Bûche du Pilat</b> <b>Prunes</b>	<b>Mimolette</b> <b>Pomme BIO du Val de Loire</b> Pêche Banane	<b>Fromage fondu</b> <b>Moelleux à l'abricot</b> Tarte au citron du chef Flan à la noix de coco
		<i>Journée évasion : L'Italie</i>		<i>Menu Végétarien</i>	
<b>Du 13 au 17 septembre</b>	<b>Salade montagnarde *</b> Croque de carottes sauce cocktail Concombre sauce bulgare	<b>Salade de tomates à la mozzarella</b> Emincé de chou rouge Céleri branche à la croque	<b>Chou chinois émincé</b>	<b>Salade de riz BIO aux olives noires</b> Lentilles à la vinaigrette Coupe napolitain * (torsade BIO)	<b>Salade nantaise *</b> Boullgour BIO au citron Houmous
	<b>Filet de lieu noir sauce vanillée</b> <b>Semoule BIO</b> Brocolis	<b>Torti BIO à la carbonara</b> <b>Plat complet</b> Salade Verte	<b>Steak haché sauce échalote</b> <b>Purée</b>	<b>Œufs durs à la florentine</b> <b>Epinards à la béchamel</b> Blé	<b>Mijoté de bœuf au curry</b> <b>Chou fleur persillé</b> Flageolets
	<b>Edam</b> <b>Fromage blanc BIO aux raisins</b> Œuf au lait de Verneuil Entremets au praliné	<b>Brie</b> <b>Petit pot de glace bicolore</b> Mousse au chocolat Pomme du Val de Loire	<b>Fromage à tartiner BIO</b> <b>Petits suisses</b>	<b>Saint Nectaire AOP</b> <b>Banane</b> Prunes Raisin blanc	<b>Yaourt nature BIO</b> <b>Nectarine</b> Fruit de saison Poire
		<i>Animation : Semaine européenne du développement durable - Mangez des fruits et légumes moches</i>		<i>Menu Végétarien</i>	
<b>Du 20 au 24 septembre</b>	<b>Bruchetta à la tomate</b> Crêpe au fromage Cake aux légumes	<b>Tzatziki</b> Salade domino * Batavia au maïs et croûtons	<b>Salade verte composée</b>	<b>Mousse de foie et son cornichon</b> Rillettes de poisson à l'estragon Bâtonnet de surimi sauce cocktail	<b>Duo de carottes et courgettes râpées</b> Salade de mâche aux raisins frais Champignons à la crème
	<b>Sauté de porc Roi Rose de Touraine</b> <b>Duo de haricots</b> Riz créole	<b>Filet de hoki au beurre blanc</b> <b>Mousseline de carottes BIO au curcuma</b> Penne rigate	<b>Emincé de volaille aux champignons</b> <b>Brocolis BIO</b>	<b>Carbonade de bœuf</b> <b>Pommes anglaises</b> Fenouil braisé	<b>Tajine de pois chiche</b> <b>Semoule BIO</b> /
	<b>Vache qui rit BIO</b> <b>Prunes rouges</b> Smoothie du chef Corbeille de fruits	<b>Bûche mélange</b> <b>Crumble pomme du Val de Loire raisins et noix</b> Gâteau au yaourt Clafoutis aux cerises	<b>Emmental</b> <b>Fruit du verger</b>	<b>Carré frais BIO</b> <b>Poire</b> Fruit de saison Coupe de fruits frais	<b>Plateau de fromages</b> <b>Compote pomme banane</b> Pomme du Val de Loire doré au four Pruneaux au sirop
		<i>Inspiration d'Antan</i>		<i>Menu Végétarien</i>	
<b>Du 27 septembre au 1 octobre</b>	<b>Salade mexicaine *</b> Salade égyptienne * (semoule BIO) Coupe de maïs et tomates	<b>Chou fleur BIO à la graine de moutarde</b> Salade de haricots verts Poireau en vinaigrette	<b>Tomate à la ciboulette</b>	<b>Betteraves rouges à l'ail</b> Duo de salade verte et cœurs de palmier Champignons à la grecque	<b>Salade des vendangeurs *</b> Chou chinois aux lardons Radis au beurre
	<b>Fricassée de bœuf aux petits oignons</b> <b>Courgettes sautées BIO</b> Lentilles	<b>Parmentier de canard</b> <b>Plat complet</b> Mesclun de salade	<b>Chipolatas</b> <b>Riz BIO</b>	<b>Gratin de pâtes aux légumes et à l'emmental</b> <b>Plat complet</b> /	<b>Blanquette de la mer</b> <b>Poêlée de légumes BIO</b> Boullgour
	<b>Camembert de la laiterie de Verneuil</b> <b>Grappe de raisins</b> Banane Coupe d'agrumes	<b>Bûche noire</b> <b>Salade de fruits frais</b> Poire Kiwi	<b>Fromage ail et fines herbes</b> <b>Milk shake à la vanille</b>	<b>Yaourt nature BIO</b> <b>Pomme du Val de Loire</b> Prunes Assortiment de fruits	<b>Tomme grise</b> <b>Gâteau chocolat framboise</b> Tarte amandine Roulé à la confiture

Fruit ou légume du mois : le raisin

Produit de saison

Viande Française

Menu Végétarien

Pêche responsable

**Salade arlequin** : pâtes, maïs, poivrons  
**Salade grecque** : tomate, concombre, féta  
**Salade montagnarde** : salade, noix, bleu  
**Salade nantaise** : pommes de terre, tomates, concombre  
**Salade des vendangeurs** : salade verte, emmental, raisins, noix  
**Salade de l'écureuil** : salade, fromage, noisette, tomate  
**Coupe napolitain** : torsade, maïs, tomates  
**Salade domino** : céleri rave, olives noires  
**Salade mexicaine** : haricots rouges, oignons, maïs  
**Salade égyptienne** : semoule, raisins secs, maïs, tomates

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

