



Restaurant scolaire de La Ville aux Dames

Novembre 2021

	LUNDI	MARDI Menu Végétarien	MERCREDI Vacances scolaires	JEUDI	VENDREDI
Du 01 au 05 novembre		Emincé de chou blanc	Salade de boulgour au citron	Velouté de légumes	Pomelos
	FERIE	Spaghetti aux légumes at aux amandes	Sauté de porc à la moutarde	Filet de lieu en crumble d'herbes	Emincé de dinde à la forestière
		Plat complet	Poêlée crémeuse de carottes et poireaux	Purée	Petits pois
		Edam	Bûche mélange	Emmental	Plateau de fromages
Du 08 au 12 novembre		Compote pomme fraise Inspiration d'Antan	Banane Menu Végétarien	Fruit de saison	Tarte fine aux pommes
	Taboulé Salade de blé jurassien * Potage parmentier	Duo de carottes et panais Salade verte au maïs Chicon aux noix	Céleri au curry		Potage grand-mère Salade Mariette * Salade de riz
	Filet de colin aux crustacés	Blanquette de veau à l'ancienne	Boulettes végétariennes à la sauce tomate	FERIE	Gratin de chou fleur à la
	Haricots verts à l'ail Riz safrané	Frites Salade verte	Coquillettes BIO		viande hachée /
	Yaourt nature BIO Orange Grappe de raisins Fruit de saison	Vache qui Rit BIO Œuf au lait (lait de Verneuil) Entremets chocolat au lait de la laiterie de Verneuil Petits suisses aux fruits	Assortiment de fromages Crème mousseline aux fruits rouges		Cantal AOC Pomme du Val de Loire BIO Salade de fruits frais Fruit du verger
Du 15 au 19 novembre	Salade de l'écreuil * Champignons à la crème Emincé de chou rouge aux pommes du Val de Loire Sauté de bœuf aux oignons confits	Velouté crécy Betteraves rouges à la vinaigrette Haricots verts à l'échalote	Salade de lentilles BIO	Flamiche aux poireaux Friand au fromage Potage aux champignons	Chou chinois aux noix Râpé de radis noirs Salade verte aux croûtons et raisins secs
	Sauté de légumes BIO	Filet de hoki au beurre blanc	Poulet rôti	Steak haché sauce au bleu	Curry de légumes et haricots rouges au lait de coco
	Poêlée de légumes BIO Haricots blancs sauce tomate	Tortil BIO Fenouil braisé	Brocolis persillés	Mousse de céleri Pommes vapeur	Plat complet /
	Brie	Mimolette	Fromage à tartiner	Bûche du Pilat	Plateau de fromages
	Semoule au lait (lait de Verneuil) Gâteau au yaourt Roulé à la confiture	Kiwi Poire Fruit de saison	Clémentines	Banane BIO Salade d'agrumes Fruit frais	Entremets à la vanille et au lait BIO de Verneuil Milk shake aux fruits Petit pot bicoloré
		Semaine européenne réduction des déchets : Mission stop au gaspi !			
Du 22 au 26 novembre	Mousse de foie et son cornichon Œuf dur à la mayonnaise Rillettes de Tours IGP Escalope de volaille à la crème	Chou fleur BIO à la graine de moutarde Velouté de potiron Champignons à la grecque Clafoutis aux légumes de saison	Salade Domino *	Salade Bahia * Duo de chou Salade verte au bleu	Potage aux légumes verts Salade Tex Mex * Salade de riz aux poivrons
	Epinards à la béchamel Lentilles au jus	Pommes de terre persillées Salade verte	Cassoulet	Sauté de bœuf à la hongroise	Filet de cabillaud au citron
	Yaourt nature BIO	Tomme blanche	Fromage fondu BIO	Petits pois BIO à la française Potimarron braisé	Gratin de pommes de terre et poireaux Chou-fleur
	Fruit de saison Coupe de pomelos Clémentines	Ananas frais Pomme du Val de Loire Smoothie du chef	Plat complet Gratin de fruits du moment	Tomme de Savoie IGP Crumble pommes du Val de Loire et cannelle Moelleux au citron Tarte amandine	Vache qui rit BIO Salade de fruits frais Kiwi Fruit de saison
		Journée évation : La Réunion			
	Du 29 novembre au 03 décembre	Coupe de pamplemousse Radis noir au beurre Bâtonnets de carottes à la croque	Salade d'avocats aux crevettes Coupe d'endives à l'emmental Salade floride *	Potage de lingots au curry	Flammenkuche Lentilles vinaigrette Potage tomate vermicelles
Quiche aux poireaux		Cari de poisson	Rôti de porc Roi Rose de Touraine	Bœuf mode	Sauté de volaille au cidre
Salade verte Coquillettes tomates		Cocotte de riz BIO parfumé Julienne de légumes à l'ail	Duo de haricots	Carottes Vichy BIO Semoule	Méli mélo de légumes Purée de carottes
Edam		Tomme grise	Bleu	Gouda	Plateau de fromages
Yaourt à la vanille BIO Entremets pistache au lait de la laiterie de Verneuil Milk shake du chef		Banane caramélisée à l'orange Compote tous fruits Pêche au sirop	Pomme BIO du Val de Loire	Assortiment de fruits Duo kiwi orange Clémentines	Brownies du chef Pain doré au miel Flan à la noix de coco

Fruit ou légume du mois : le poireau



Salade de l'écreuil : salade verte, emmental, noisettes
 Salade Tex Mex : haricots rouges, oignons, maïs
 Salade Bahia : endives, emmental, croûtons
 Salade domino : céleri rave, olives noires
 Salade floride : salade, pamplemousse, maïs
 Salade de blé jurassien : blé, jambon, poivrons

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

