

Restaurant scolaire de La Ville aux Dames



MENUS DU 4 AU 15 MARS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi		
Du 4 au 8 mars	Velouté de céleri Macédoine de légumes Coupe d'artichauts Emincé de bœuf à la tomate Coquillettes BIO Julienne de légumes Petit suisse Kiwi Poire Ananas frais	Mardi gras Carottes BIO aux herbes fraîches Pamplemousse Salade verte aux croûtons Escalope de porc sauce moutarde Haricots beurre persillés Semoule Crème de gruyère Beignet aux pommes Gaufre au sucre Gâteau au yaourt			Tarte au fromage Tarte aux poireaux Flammekueche Sauté de volaille au curry Brocolis BIO Haricots blancs Saint Paulin Salade de fruits frais Banane Corbeille de fruits	Râpé de radis noir Coupe d'avocats Salade verte fromagère Filet de lieu aux crevettes penne Piperade Mimolette Yaourt à la vanille BIO Entremets au chocolat Milk shake aux fruits rouges	
	Du 11 au 15 mars	Salade d'endives à l'emmental Taboulé de chou fleur Duo de carottes et céleri Risotto aux légumes Riz BIO Plat complet Bûche mélange Petits suisses aux fruits Crème au praliné Entremets bicolore	Journée "Santé" Salade de lentilles, tomate, chorizo et chèvre Potage parmentier Salade de pâtes au surimi Haricots verts à la carbonara Plat complet Spaghetti Cœur de bleu Fruits d'hivers aux épices* Fruit de saison Smoothie du chef			Salade coleslow * Salade verte à la mimolette Assiette du chef Goulash de bœuf Petits pois à la française Purée de pommes de terre Carré frais BIO Gâteau aux pépites de chocolat Moelleux aux fruits Crumble banane chocolat	Rillettes du Mans et cornichon Terrine de poisson Rosette Filet de hoki au citron Boulgour Carottes Tomme grise Orange BIO Duo pomme kiwi Poire

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

- * Fruits d'hivers aux épices : poire, pomme, citron, cannelle, vanille
- * Salade coleslow : chou blanc, carottes

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 18 AU 29 MARS




Du 18 au 22 mars

Du 25 au 29 mars

BON APPETIT !

Animation : "Que fabrique-t-on avec du lait ?"

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Terrine soufflée au fromage</p> <p>Tarte à l'oignon</p> <p>Cake salé aux olives</p> <p>Mijoté de bœuf au thym</p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Pommes Anglaises</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Poire</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Kiwi</p>	<p>Croque de légume sauce cocktail</p> <p>Salade du nord*</p> <p>Coupe de pomelos</p> <p>Tourtière aux 3 fromages</p> <p>Salade verte</p> <p>/</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Crème pâtissière légère et sa confiture d'abricot</p> <p>Marmelade de pêche</p> <p>Pruneaux au sirop</p>	<p></p>	<p>Salade de chèvre chaud</p> <p>Chou chinois au jambon</p> <p>Salade domino*</p> <p>Omelette BIO</p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p>Semoule couscous</p> <p>Emmental</p> <p>Cheese cake au citron</p> <p>Gâteau pomme caramel</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Emincé de chou blanc au maïs</p> <p>Salade jurassienne*</p> <p>Duo de crudités</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Riz</p> <p>Poêlée de champignons</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Fromage blanc BIO miel et fleur d'oranger</p> <p>Œuf au lait</p> <p>Crème à la pistache</p>

<p>Bouillon aux vermicelles</p> <p>Salade de blé aux poivrons</p> <p>Pommes de terre aux harengs</p> <p>Pot au feu</p> <p>Légumes du pot au feu</p> <p>/</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Banane</p> <p>Duo de fruits</p>	<p>Journée "Gourmande"</p> <p>Salade de carottes BIO aux amandes</p> <p>Chicons croquants</p> <p>Radis au beurre</p> <p>Mijoté de porc Roi Rose de Touraine au citron et pain d'épices</p> <p>Purée rose à la betterave et pommes de terre</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Poêlée d'ananas au sucre roux</p> <p>Poire au chocolat</p> <p>Coupe façon melba</p>		<p>Céleri rave sauce bulgare</p> <p>Champignons frais à la crème</p> <p>Salade gascot*</p> <p>Merlu en croûte (chapelure, parmesan)</p> <p>Gratin de chou fleur BIO</p> <p>Torti</p> <p>Brie</p> <p>Semoule au lait vanillé</p> <p>Trifle aux amandes effilées</p> <p>Entremets au chocolat</p>	<p>Coupe pacifique*</p> <p>Salade romaine*</p> <p>Velouté de poireaux</p> <p>Emincé de dinde caramélisé</p> <p>Frites</p> <p>Courgettes a l'ail</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Pomme BIO</p> <p>Orange</p> <p>Corbeille de fruits</p>
--	---	--	---	--

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

- * Salade du nord : endives, maïs
- * Salade jurassienne : salade, fromage, jambon
- * Salade domino : céleri, olives noires
- * Salade gascot : salade, gruyère, raisins
- * Salade romaine : salade, cœurs de palmier, féta
- * Coupe pacifique : salade, pamplemousse, céleri branche

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