

MENUS DU 26 NOVEMBRE AU 7 DÉCEMBRE Restaurant scolaire de Villedômer



Numéro de téléphone de la cuisine : 02.47.48.02.87

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi		
Du 26 au 30 novembre	Entrée	Boulgour citronné	Accueil de loisirs		Endives aux noix		
	Plat protidique	Colombo de porc Roi Rose de Touraine			Journée "Gourmande"		Salade aux pommes et raisins secs
	Accompagnement	Petits pois			Soupe de potiron, carottes et orange		Filet de lieu noir sauce safranée
	Produit laitier	Camembert BIO *			Poulet laqué		Torti
	Dessert	Ananas frais			Riz BIO		Plateau de fromages
Du 3 au 7 décembre	Entrée	Velouté de lentilles	Accueil de loisirs		Chou blanc au paprika		
	Plat protidique	Blanquette de veau à l'ancienne			Champignons à la crème		Salade Olympe *
	Accompagnement	Haricots beurre			Filet de colin à la provençale		Pizza au fromage
	Produit laitier	Carré frais BIO *			Semoule		Salade verte
	Dessert	Banane			Tomme blanche		Edam
		Pomme BIO dorée au four			Yaourt à la vanille BIO *		

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

* Salade Olympe : salade, féta, olives noires * Aide UE à destination des écoles

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


















BON APPETIT !

MENUS DU 10 AU 21 DÉCEMBRE Restaurant scolaire de Villedômer



Numéro de téléphone de la cuisine : 02.47.48.02.87

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 10 au 14 décembre	Entrée	Céleri râpé, vinaigrette au citron 	Journée "Santé" Carottes râpées BIO, clémentines et coriandre 		Terrine de campagne et son cornichon
	Plat protidique	Poulet à la forestière 	Clafoutis brocolis et bacon 	Accueil de loisirs	Parmentier de poisson
	Accompagnement	Riz BIO Pilaf 	Plat complet		Plat complet
	Produit laitier	Mimolette	Tomme grise		Saint Paulin
	Dessert	Petits suisses aux fruits	Brownies chocolat et betterave 		Orange BIO 
Du 17 au 21 décembre	Entrée	Pommes de terre BIO strasbourgeoise * 	Salade de laitue et céleri branche au cumin 		Potage de légumes *
	Plat protidique	Sauté de porc Roi Rose de Touraine 	Bœuf sauté à l'échalote 	Accueil de loisirs	Omelette aux pommes de terre
	Accompagnement	Haricots plats	Carottes vichy 		Plat complet
	Produit laitier	Bûche du Pilat	Emmental		Plateau de fromages
	Dessert	Fruit de saison 	Entremets chocolat au lait BIO et son biscuit * 		Corbeille de fruits 

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

* Aide UE à destination des écoles

* Pommes de terre strasbourgeoise : pommes de terre, saucisse, cornichon
* Salade de fruits frais : dont un fruit BIO

* Salade méli mélo : laitue iceberg, radis noir,
* Potage de légumes : dont un légume BIO

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



produit élaboré sur place



produit de saison



produit local



produit "bio"



viande de porc



volaille française



viande de boeuf français

BON APPETIT !