

Restaurant scolaire de Villedômer



MENUS DU 7 AU 20 JANVIER

Numéro de téléphone de la cuisine : 02.47.48.02.87

Du 7 au 11 janvier

Du 14 au 18 janvier

BON APPETIT !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Epiphanie	Chou blanc aux pommes	Endives aux dès de jambon	Accueil de loisirs	Friand au fromage	Salade du chef *
Omelette BIO	Boulettes végétariennes façon bolognaise	Filet de merlu sauce bretonne		Emincé de bœuf aux épices douces	
Epinards à la béchamel	Spaghetti	Carottes fondantes BIO		Pommes de terre sautées	
Fromage portion	Bûche noire	Bûche du Pilat		Emmental	
Galette des rois et des reines	Entremets au lait BIO *	Clémentines		Fromage blanc BIO au miel *	
	Journée "Gourmande"				
Céleri sauce bulgare	Salade de chou chinois au lard fumé	Accueil de loisirs	Rosette	Velouté crécy aux vermicelles	
Sauté de porc Roi Rose de Touraine	Jambalaya poulet *		Filet de colin à la crème	Mijoté de bœuf à la bourguignonne	
Poêlée de légumes	Riz BIO		Purée de potiron	Salsifis	
Saint Paulin	Bûche mélange		Camembert BIO *	Plateau de fromages	
Riz au lait BIO chocolaté *	Crème au lait de coco		Poire	Pomme BIO	

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

- * Salade du chef : salade verte, croûtons, dès de fromage
- * Salade d'agrumes : salade, pamplemousse, crevettes

- * Jambalaya poulet : poulet, chorizo, poivrons, céleri, tomate

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



Restaurant scolaire de Villedômer



MENUS DU 21 JANVIER AU 3 FÉVRIER

Numéro de téléphone de la cuisine : 02.47.48.02.87

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 21 au 25 janvier	Lentilles à la vinaigrette	Duo de choux	Accueil de loisirs	Radis au beurre	Velouté de potiron à la crème de gruyère
	Jambon braisé	Poulet rôti		Sauté de bœuf au curry	Gratin de pommes de terre aux œufs BIO
	Chou fleur BIO gratiné	Petits pois		Coquillettes BIO	Plat complet
	Cantal AOC	Tomme blanche		Mimolette	Plateau de fromages
	Ananas frais	Gâteau au yaourt BIO *		Entremets chocolat	Salade de fruits frais
Du 28 janvier au 1 février	Veouté de tomate	Journée "Santé" Salade de pommes aux noix*	Accueil de loisirs	Salade de pâtes arlequin	Chandeleur Salade floride *
	Paella de la mer	Gratin de boulgour aux petits légumes, chorizo et mozzarella		Bœuf aux agrumes	Chipolatas
	Riz BIO	Tomme grise		Carottes vichy	Brocolis BIO
	Crème de gruyère	Verrine de citrouille au fromage blanc BIO *		Yaourt nature BIO *	Gouda
	Clémentines			Orange	Crêpe au sucre

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

* Coupe asiatique : salade, œufs durs, lardons, ciboulette

* Salade de pommes aux noix : salade, pomme, raisins, céleri, noix

* Salade floride : salade, pamplemousse, maïs

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



BON APPETIT !

