

# Restaurant scolaire de Villedômer



Numéro de téléphone de la cuisine : 02.47.48.02.87

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 29 janvier au 2 février	Entrée	Endives mimolette	<b>Journée "Santé"</b> Bruchetta fromage et saumon fumé		Soupe de légumes verts	<b>Chandeleur</b> Champignons frais à la graine de moutarde
	Plat protidique	Paëlla de poisson	Blanc de volaille mariné aux herbes		Rôti de porc au miel	Sauté de bœuf aux oignons
	Accompagnement	Riz BIO	Carottes BIO glacées à l'orange		Pommes de terre sautées	Chou fleur BIO
	Produit laitier	Edam	Fromage ail et fines herbes		Carré frais BIO	Saint Nectaire
	Desserts	Entremets bicolore	Méli mélo d'agrumes à la cannelle		Clémentines	Crêpe au sucre
Du 5 au 9 février	Entrée	Feuilleté au fromage	<b>Journée "Gourmande"</b> Croque de légumes sauce fromage blanc		Velouté de courgettes BIO à la crème de gruyère	Riz BIO à l'espagnol *
	Plat protidique	Poulet tandoori	Escalope de porc gourmande		Œufs Colette *	Steak haché
	Accompagnement	Salsifis persillés	Spaghetti BIO roses		/	Haricots verts
	Produit laitier	Fromage à tartiner	Tomme blanche		Emmental	Plateau de fromages
	Desserts	Pomme BIO	Gratin pomme, poire et noisette		Ananas frais	Kiwi

**Composition des salades :**

\* Riz à l'espagnol : riz, chorizo, poivrons, oignons

\* Œufs Colette : pommes de terre, champignons, œufs durs, béchamel, oignons







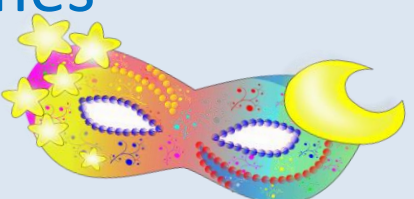











Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements

BON APPETIT !

# Restaurant scolaire de Villedômer



Numéro de téléphone de la cuisine : 02.47.48.02.87

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 12 au 16 février	<b>Entrée</b>	Céleri sauce bulgare 	<i>Mardi gras</i> Emincé de chou blanc 		Bouillon de volaille aux vermicelles
	<b>Plat protidique</b>	Merlu sauce océane	Sauté de dinde à la forestière 		Blanquette de veau 
	<b>Accompagnement</b>	Semoule BIO 	Petits pois		Carottes
	<b>Produit laitier</b>	Mimolette	Saint Paulin		Yaourt nature BIO 
	<b>Desserts</b>	Petits suisses	Beignet aux pommes 		Banane 
Du 19 au 23 février	<b>Entrée</b>	Carottes râpées 	<i>Journée "Santé"</i> Salade de l'écureuil *		Flammekueche 
	<b>Plat protidique</b>	Pizza aux 3 fromages	Potée de lentilles BIO au lieu noir 		Daube de bœuf 
	<b>Accompagnement</b>	/	/		Epinards
	<b>Produit laitier</b>	Brie	Edam		Bûche noire
	<b>Desserts</b>	Fromage blanc BIO 	Ananas rôti aux 4 épices 		Fruit BIO 
					Potage au potiron et pommes de terre BIO 
					Mijoté de porc Roi Rose de Touraine 
					Haricots beurre
					Plateau de fromages
					Corbeille de fruits 

### Composition des salades :

- \* Salade de l'écureuil: salade, noisettes, emmental
- \* Salade asiatique : salade, soja, carottes, surimi

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