



Restaurant scolaire de Villedômer

Novembre 2017

Numéro de téléphone de la cuisine : 02.47.48.02.87

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 6 au 10 novembre	CAROTTES au cumin Curry de légumes secs au riz Camembert Milk shake framboise et AU LAIT BIO	CELERI sauce bulgare Sauté de volaille à la forestière HARICOTS VERTS BIO Edam Eclair au chocolat	Duo de saucissons Blanquette de saumon POMMES VAPEUR BIO Bûche noire ORANGE	Potage POIREAUX et pommes de terre Rôti de porc au miel Brocolis Plateau de fromages FRUIT BIO
Du 13 au 17 novembre	Salade club ☉ Bœuf bourguignon Petits pois Fromage portion Entremets aux céréales et au LAIT BIO	<u>Journée « SAINTE »</u> Carpaccio de betteraves à l'huile de noix Jambon grillé Risotto au potiron et au RIZ BIO Saint Paulin Salade d'automne	Duo de chou blanc et CAROTTES BIO Omelette au fromage Epinards Brie Semoule au lait	AVOCAT aux crevettes Brandade de poisson YAOURT NATURE BIO Compote pomme vanille
<h2>Animation "Hauts de France"</h2>				
Du 20 au 24 novembre	Duo de CRUDITES Poulet rôti aux herbes Pommes de terre sautées Carré frais FROMAGE BLANC BIO au miel et spéculos	Coupe vietnamienne ☉ Sauté de PORC ROI ROSE DE TOURAINE à la provençale Gratin de CHOU FLEUR BIO à la picarde Fromage ail et fines herbes Tarte au sucre et à la cassonade	Potage de légumes Waterzoi de poisson Riz blanc Emmental Salade de fruits frais ☉	Flamiche aux POIREAUX Sauté de bœuf façon carbonade Poêlée de légumes Plateau de fromages POMME BIO
Du 27 au 30 novembre	Salade de PATES BIO arlequin Aiguillettes de poulet au paprika Duo de haricots Fromage portion CLEMENTINES	<u>Journée « Gourmande »</u> Taboulé de CHOU FLEUR Pot au feu et ses légumes CAMEMBERT BIO Fondant poire chocolat	SALADE VERTE au maïs et fromage Hachis Parmentier Saint Paulin YAOURT A LA VANILLE BIO	

- ☉ Salade club : **SALADE**, maïs, croûtons, emmental
 ☉ Coupe vietnamienne : **SALADE**, **CAROTTES**, soja, crevettes, sauce soja
 ☉ Salade de fruits : dont un **FRUIT BIO**
 ☉ Salade automnale : **SALADE**, **POMMES**, **CAROTTES**, raisins
 ☉ Salade mexicaine : haricots rouges, maïs, échalote



Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements
 Toutes nos volailles sont labélisées, certifiées ou bio.
 Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française (VBF)



* **PRODUIT DE SAISON** / **PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE** / **PRODUIT REGIONAL / LOCAL**