



# Restaurant scolaire de Villedômer

Numéro de téléphone de la cuisine : 02.47.48.02.87

Octobre 2017

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 2 au 6 octobre	<p>Velouté de <b>LEGUMES</b> aux vermicelles</p> <p>Sauté de <b>PORC ROI ROSE DE TOURAINE</b> aux raisins frais <b>HARICOTS VERTS BIO</b></p> <p>Edam <b>PASTEQUE</b></p>	<p><i>Journée « Gourmande »</i></p> <p><b>CAROTTES BIO</b> râpées aux agrumes</p> <p>Tourte au fromage</p> <p>Mimolette</p> <p>Mousse au pain d'épices</p>	<p><b>TOMATE</b> mozzarella à l'huile d'olives</p> <p>Emincé de boeuf <b>BROCOLIS</b> sautés</p> <p><b>CAMEMBERT BIO</b></p> <p>Mille feuilles</p>	<p>Salami</p> <p>Merlu à l'estragon <b>RIZ BIO</b> pilaf</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Coupe de <b>FRUITS FRAIS</b></p>
<p><b>Semaine des saveurs : "Découvrez l'ingrédient mystère"</b></p>				
Du 9 au 13 octobre	<p> Pizza du chef</p> <p>Bœuf miroton Courgettes et son ingrédient mystère</p> <p>Buchette mélange <b>POMME BIO</b></p>	<p><b>CELERI RAVE</b> aux raisins</p> <p>Filet de lieu et son ingrédient mystère en crumble Purée</p> <p><b>FROMAGE FONDU BIO</b></p> <p>Entremets au praliné</p>	<p>Gaspacho de <b>CONCOMBRE</b> et son ingrédient mystère</p> <p>Omelette aux fines herbes Poêlée maraichère</p> <p>Brie</p> <p>Semoule au <b>LAIT BIO</b> vanillé</p>	<p> <b>RADIS</b> au beurre</p> <p>Gratin de <b>PATES BIO</b> aux légumes, huile d'olives et basilic</p> <p>Emmental</p> <p>Panna cotta et son ingrédient mystère</p>
Du 16 au 20 octobre	<p><b>CONCOMBRE</b> à la menthe</p> <p>Palette de porc charcutière Pommes de terre sautées</p> <p>Tome blanche <b>YAOURT A LA VANILLE BIO</b></p>	<p><b>CHOU BLANC</b> à l'emmental</p> <p>Colin à l'aneth Haricots beurre</p> <p>Gouda</p> <p>Tarte aux <b>POMMES BIO</b> normande</p>	<p style="text-align: center;"><b>Le Grand Repas</b></p> <p style="text-align: center;"></p>	<p>Velouté de <b>CAROTTES</b></p> <p>Fricassée de poulet <b>LENTILLES BIO</b></p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Corbeille de <b>FRUITS</b></p>

- ⊗ Salade de riz tricolore : Riz, tomate, **CONCOMBRE**
- ⊗ Gratin de pâtes : **PATES BIO**, chorizo, olives, maïs
- ⊗ 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 viandes bovines sont d'origine française (VBF)  
Toutes nos volailles sont labélisées, certifiées ou bio.



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

