




Restaurant scolaire de Villedômer

Numéro de téléphone de la cuisine : 02.47.48.02.87

Décembre 2017

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 27 novembre au 1 décembre				Velouté courgettes et crème de gruyère Colombo de PORC ROI ROSE DE TOURAINE RIZ BIO Carré frais BANANE
Du 4 au 8 décembre	ENDIVES fromagère Emincé de bœuf au curry Purée de potiron YAOURT NATURE BIO Ile flottante	Crêpe jambon fromage Sauté de dinde vallée d'auge BROCOLIS BIO Edam POIRE	Potage tomate vermicelles Côte de porc charcutière HARICOTS VERTS BIO Brie Salade de FRUITS FRAIS	CAROTTES RAPEES BIO Filet de hoki sauce safranée Macaroni Plateau de fromages Entremets au chocolat
Du 11 au 15 décembre	CELERI aux POMMES et aux raisins Pizza au 3 fromages Saint Nectaire YAOURT AROMATISE BIO	Journée « SAINTE » Salade croquante radis noirs et CAROTTES SPAGHETTI BIO à la bolognaise de thon Fromage ail et fines herbes Verrine de POMMES caramélisées	Salade verte, POMELOS et crevettes Emincé de bœuf en goulasch CAROTTES BIO au cumin Emmental Moelleux au chocolat	Velouté de lentilles Jambon grillé sauce moutarde Gratin de CHOU FLEUR BIO Tome grise ORANGE
Du 18 au 22 décembre	Mâche aux noix Filet de lieu sauce dieppoise Pommes vapeur Mimolette FROMAGE BLANC BIO	LEGUMES à la croque Omelette aux fines herbes Ratatouille CAMEMBERT BIO Riz au lait vanillé	Repas de Noël 	Velouté de CITROUILLE Daube de bœuf Poêlée de légumes Plateau de fromages ☼ Corbeille de FRUIT

☼ **Salade gourmande** : salade verte, raisins, croûtons, fromage

☼ **Ragoût tricolore** : pommes de terre, haricots rouge, carottes

☼ **Plateau de fromages** : dont un fromage bio

Mélanie CONAN
Diététicienne
diplomée



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

Toutes vos volailles sont labélisées, certifiées ou bio.

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française (VBF)



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

