

Restaurant scolaire de Vienne en Val



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 28 septembre au 2 octobre	Chou fleur à la vinaigrette	Journée "Gourmande" Velouté de potiron, carottes et orange	Salade verte fromagère	Salade de lentilles	Tomate à la vinaigrette
	Blanquette de veau à l'ancienne	Tortellini ricotta épinards gratinés	Poulet BIO au lait de coco	Sauté de porc Roi rose de Touraine au curry	Filet de colin à l'oseille
	Potatoes	Plat complet	Carottes vichy	Petits pois BIO	Courgettes poêlées aux herbes de Provence
	Emmental	Fromage portion	Bûche du Pilat	Yaourt nature BIO	Mimolette
	Kiwi	Pomme du Val de Loire en fleur *	Gâteau au yaourt	Ananas frais	Fromage blanc et son biscuit
Du 5 au 9 octobre	Salade vitaminée au kiwi*	Carottes râpées aux herbes	Salade de chou chinois, emmental et croûtons	Duo de saucisson	Velouté d'automne*
	Chili végétarien	Bœuf bourguignon BIO	Torti à la bolognaise	Filet de hoki à l'aneth	Escalope de volaille à la normande
	Riz	Haricots verts BIO à l'ail	Plat complet	Semoule	Mousse de carottes
	Bûche mélange	Camembert BIO	Bleu	Tomme grise	Edam
	Yaourt aromatisé BIO	Tarte aux pommes du Val de Loire et aux noix	Poire	Salade banane, orange et fruits secs	Coupe de raisins

* Pomme en fleur : pomme farcie aux raisins, jus d'orange, cannelle et miel
* Salade vitaminée au kiwi : salade, kiwi, crevettes

* Coupe mexicaine : haricots rouges, maïs, oignons
* Velouté d'automne : poireau, pommes de terre, crème de gruyère

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



produit de saison



viande de porc française



volaille française



viande de boeuf français

BON APPETIT !

Restaurant scolaire de Vienne en Val



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>Semaine du goût : "Les cucurbitacées"</i>				
Du 12 au 16 octobre	Concombre au fromage blanc, paprika et ciboulette	Salade californienne *	Friand au fromage	Rapé de radis noirs	Potage de citrouille à l'emmental
	Tartiflette au butternut *	Filet de lieu	Poulet rôti	Œufs durs BIO sauce aurore	Carbonade de bœuf
	Plat complet	Gratin de potimarron et riz	Duo de carottes et patisson	Brocolis BIO	Poêlée de légumes
	Salade verte	Coquillettes	Gouda	Duo de légumes	Mousse de céleri
	Bûche noire	Carré frais	Poire	Camembert BIO	Plateau de fromages
	Entremets au caramel	Mousse au chocolat		Tarte sucrée au potiron	Fruit de saison
	<i>Vacances scolaires</i>				
Du 19 au 23 octobre	Assiette de l'Olympe *	Bâtonnets de carotte à la croque	Endives aux noix	Rillettes et son cornichon	Potage tomate vermicelle
	Lasagnes de poisson	Œufs à la florentine	Boulettes de bœuf aux petits oignons	Sauté de volaille à la forestière	Bœuf bourguignon
	Plat complet	Epinards	Potatoes	Flageolets	Chou fleur
	Cantal jeune AOC	Fromage fondu	Brie	Fromage frais	Emmental
	Milk shake à la vanille	Trifle aux pommes caramélisées	Entremets chocolat	Fruit du verger	Pomme du Val de Loire

* Salade californienne : salade, pamplemousse, avocat
 * Assiette de l'Olympe : salade verte, féta, olives
 * Tartiflette au butternut : pommes de terre, butternut, lardons, fromage à tartiflette

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



produit de saison



viande de porc française



volaille française



viande de boeuf français

BON APPETIT !