

Restaurant scolaire de Vienne en Val



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Animation : semaine du développement durable "Le défi zéro gaspi !" avec pesées

Du 23 au 27 novembre

Chou-fleur à la graine de moutarde
Lasagnes de légumes
Plat complet
Camembert
Salade de fruits frais (kiwi, orange)

Potage au navet et sa tartine de fromage frais
Poulet rôti aux épices tandoori
Carottes sautées
Brie
Clémentines

Salade verte fromagère
Poisson meunière et son citron
Semoule
Fromage à tartiner
Entremets chocolat et spéculos au lait de Verneuil

Céleri rave au fromage blanc, paprika et ciboulette
Bœuf Bourguignon
Haricots verts persillés
Tomme blanche
Pudding pomme banane

Pâté de campagne et cornichon
Poisson frais sauce Nantua
Pâtes spaghetti et Mollica *
Gouda
Ananas frais

Du 30 novembre au 4 décembre

Carottes râpées BIO aux herbes
Chili sin carne
Riz
Mimolette
Compôte Pomme Cassis

Salade de mâche aux pommes
Sauté de volaille BIO au curry
Pommes vapeur BIO
Emmental
Entremets au praliné

Velouté de lentilles
Côte de porc sauce crème et champignons
Epinards à la béchamel
Yaourt nature
Orange

Bruschetta gratinée
Poisson frais sauce crème et crevettes
Brocolis
Saint Nectaire AOP
Pommes

Velouté de pois chiches à l'indienne
Fricassée de bœuf
Ratatouille
Vache qui rit BIO
Soupe de fruits à la cannelle

BON APPETIT !

Composition des salades :
* Pâtes spgahetti et Mollica : spaghetti parsemées d'une chapelure pain, ail, thym et romarin

Restaurant scolaire de Vienne en Val



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Du 7 au 11 décembre 2020

Potage parmentier
Sauté de veau au jus
Fondue de poireaux
Yaourt nature BIO
Clémentines

Chou rouge à la tyrolienne *
Poisson frais au beurre blanc
Penne
Bûche mélange
Fromage blanc confiture

Endives aux poires
Blanquette de volaille
Riz créole
Fromage ail et fines herbes
Mousse au chocolat

Potage tomate vermicelle
Bœuf Carotte
Chou-fleur BIO à la béchamel
Saint Paulin
Poire

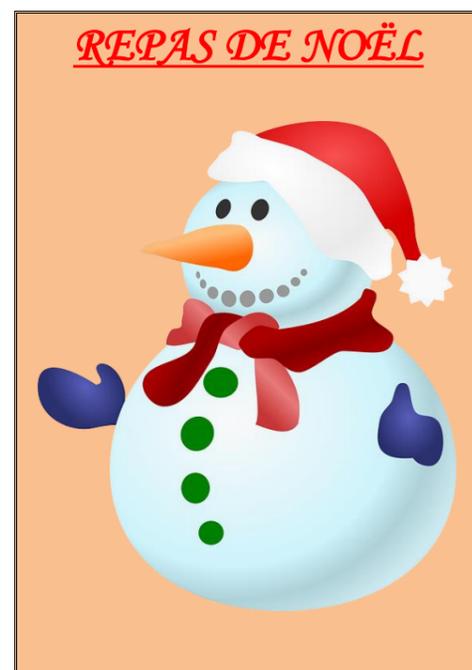
Salade verte et céleri branche au cumin
Sauté de porc Roi rose de Touraine au cidre
Haricots blancs tomatisés
Edam
Yaourt vanille BIO

Du 14 au 18 décembre 2020

Potage potiron
Colin d'Alaska sauce aneth
Haricots beurre persillés
Tomme grise
Orange

Salade verte fromagère
Escalope de Dinde à la Crème
Carottes
Camembert BIO
Gâteau chocolat du chef

Toast de chèvre
Boulettes de boeuf sauce au poivre
Légumes sautés
Bûche de Pilat
Fuit du verger



Potage de légumes verts
Spaghetti aux légumes BIO
Plat complet
Assortiment de fromages
Corbeille de fruits

BON APPETIT !

Composition des salades :

* Chou rouge à la tyrolienne : chou rouge, vinaigrette, échalote, estragon



produit de saison

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



viande de porc française



volaille française



viande de boeuf français

