Restaurant scolaire de Vienne en Val

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 4 au 8 septembre	Entrée	*Journée Gourmande* Tartare de concombre au fromage frais	Salade de tomates au basilic	Pastèque	Duo de saucisson	Salade de riz multicolore *
	Plat protidique	**Poulet doré au four**	**Sauté de bœuf aux olives**	**Chipolatas aux herbes**	**Tajine d'agneau**	**Poisson frais dieppois**
	Accompagnement	**Frites et ketchup**	**Poêlée de courgettes**	**Semoule aux épices**	**Coquillettes au beurre**	**Carottes vichy**
	Produit laitier	*Fromage à tartiner*	*Camembert*	*Edam*	*Bûche noire*	*Mimolette*
	Dessert	Petit pot de crème au chocolat	Moelleux aux abricots	Fromage blanc au coulis de mangue	Prunes	Pomme
Du 11 au 15 septembre	Entrée	Pizza au fromage	Betteraves au vinaigre de framboise	Salade de l'écureuil *	Radis au beurre demi sel	Salade grecque *
	Plat protidique	**Mijoté de volaille à l'indienne**	**Filet de hoki au beurre blanc**	**Flan de légumes**	**Rôti de bœuf sauce tartare**	**Sauté de porc Roi Rose de Touraine à la normande**
	Accompagnement	**Chou fleur en persillade**	**Riz pilaf**	**Ratatouille du chef**	**Pommes de terre en robe des champs**	**Petits pois et carottes**
	Produit laitier	*Bûche mi-chèvre*	*Tome noire*	*Bûche du Pilat*	*Saint nectaire*	*Fromage fondu*
	Dessert	Nectarine	Abricots frais	Riz au lait à l'ancienne	Entremets au caramel et beurre salé	Tarte aux prunes

BON APPETIT !

Composition des salades :

* Salade de riz multicolore : riz, tomate, concombre, poivrons jaunes
* Salade de l'écureuil : salade verte, noisettes, emmental
* Salade grecque : concombre, tomate, féta
* salade basse court : salade verte, maïs, emmental
* Salade asiatique : salade, soja, carottes, crevettes

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

produit "bio" — *produit de saison* — *produit local* — *produit élaboré par le chef* — *viande de porc française* — *volaille française* — *viande de boeuf d'origine française*