






RESTAURANT SCOLAIRE LA VILLEDIEU DU CLAIN

Produits Bio  

Produits Labellisés  



lundi 20 avril	mardi 21 avril	mercredi 22 avril	jeudi 23 avril	vendredi 24 avril
POMELOS ROSE	CAROTTES RÂPÉES, VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO, VINAIGRETTE	TZATZIKI AUX BETTERAVES	SALADE DE FARFALLES AU PESTO
SAUCE CARBONARA	OMELETTE AUX FINES HERBES	CORDON BLEU	POMME DE TERRE FARCIE	FILET DE MERLU MSC, SAUCE FROIDE À LA CAROTTE FAÇON SAUCE VIERGE 
PENNES BIO 	FRITES	RIZ PILAF	SALADE BIO 	BROCOLIS AUX OIGNONS
YAOURT NATURE BIO 	BUCHE MI CHÈVRE	SAINTE PAULINE	EMMENTAL	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	FLAN PÂTISSIER NATURE	FRUIT DE SAISON

lundi 27 avril	mardi 28 avril	mercredi 29 avril	jeudi 30 avril	vendredi 01 mai
CÉLERI RAVE SAUCE RÉMOULADE	CONCOMBRE À LA GRECQUE	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO 	COLESLAW	
ROUGAIL DE SAUCISSES FUMÉES	BOLOGNAISE DE POIS BIO 	CROQUE MONSIEUR A LA DINDE	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE 	
CAROTTES BRAISÉES/RIZ	PENNES BIO 	SALADE VERTE BIO 	COURGETTES BRAISÉES	
BRIE	TOMME NOIRE	ÉDAM	BÛCHETTE AU LAIT MÉLANGE	
FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	COMPOTE DE POMMES ET BANANES	ROULÉ À LA CONFITURE D'ABRICOT	

lundi 4 mai	mardi 5 mai	mercredi 06 mai	jeudi 07 mai
RADIS, BEURRE	FEUILLETÉ AU FROMAGE	TOMATES, VINAIGRETTE	CONCOMBRES, SAUCE AU FROMAGE BLANC
GRATIN AUX MACARONIS BIO ET JAMBON 	FALAFELS, SAUCE TOMATE	SAUCISSE DE VOLAILLE	HACHIS PARMENTIER DU CHEF
SALADE VERTE	HARICOTS VERTS À L'AIL BIO 	BROCOLIS	SALADE VERTE,
EMMENTAL	BRIE	BÛCHETTE AU LAIT MÉLANGE	SAINTE PAULINE
FROMAGE BLANC LOCAL À LA CONFITURE 	FRUIT DE SAISON	PAIN PERDU	SALADE DE FRUITS DU CHEF

RESTAURANT SCOLAIRE LA VILLEDIEU DU CLAIN

Produits Bio  

Produits Labellisés  

Produits Bio  	Produits Labellisés  
<p>lundi 11 mai</p> <p>ŒUF MIMOSA</p> <p>FILET DE MERLU MSC, SAUCE CRÈME </p> <p>CHOUX-FLEURS</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>mercredi 13 mai</p> <p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE </p> <p>STEAK BURGER AU VEAU, SAUCE BARBECUE</p> <p>BLÉ AUX OIGNONS</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>POIRE AU COULIS DE FRAMBOISES ET AMANDES </p>
<p>mardi 12 mai</p> <p>TOMATES, VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE POULET AU CURRY </p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO </p> <p>BÛCHETTE AU LAIT MÉLANGE</p> <p>YAOURT AUX FRUITS LOCAL </p>	<p>jeudi 14 mai</p>
<p>lundi 18 mai</p> <p>SAUCISSON À L'AIL, CORNICHONS</p> <p>ESCALOPE VIENNOISE</p> <p>COURGETTES SAUTÉES</p> <p>TOMME NOIRE</p> <p>COUPE À LA BANANE ET AU CHOCOLAT</p>	<p>mercredi 20 mai</p> <p>RADIS, BEURRE</p> <p>OMELETTE FROMAGÈRE</p> <p>POTATOES AU PAPRIKA</p> <p>COULOMMIERS</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
<p>mardi 19 mai</p> <p>CONCOMBRE A LA CREME</p> <p>PAELLA VÉGÉTARIENNE</p> <p>RIZ PILAF</p> <p>EMMENTAL</p> <p>CRÈME DESSERT PRALINÉE</p>	<p>jeudi 21 mai</p> <p>ŒUF DUR MAYONNAISE</p> <p>FILET DE COLIN MSC EN CROÛTE D'HERBES </p> <p>CAROTTES BIO </p> <p>ÉDAM</p> <p>CRUMBLE À LA POIRE</p>
<p>lundi 25 mai</p> <p>TABOULÉ </p> <p>POISSON, SAUCE PROVENÇALE </p> <p>HARICOTS VERTS BIO À L'AIL </p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>CRÈME DESSERT À LA VANILLE</p>	<p>mercredi 27 mai</p> <p>CELERI REMOULADE</p> <p>HACHIS PARMENTIER DU CHEF </p> <p>SALADE VERTE </p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
<p>mardi 26 mai</p>	<p>jeudi 28 mai</p> <p>MELON</p> <p>EMINCÉ DE POIS ET BLÉ, SAUCE CURRY COCO</p> <p>RIZ CRÉOLE</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>BEIGNET AU CHOCOLAT</p>
<p>lundi 25 mai</p>	<p>vendredi 22 mai</p> <p>HARICOTS VERTS MIMOSA, VINAIGRETTE </p> <p>BOEUF A LA TOMATE </p> <p>COQUILLETES BIO </p> <p>YAOURT BIO LOCAL SUCRE </p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
<p>lundi 25 mai</p>	<p>vendredi 29 mai</p> <p>CONCOMBRES, VINAIGRETTE</p> <p>JAMBON BRAISÉ, SAUCE PROVENÇALE</p> <p>POËLÉE DE COURGETTE, AUBERGINE ET POIVRON</p> <p>GOUDA</p> <p>SEMOULE AU LAIT</p>



RESTAURANT SCOLAIRE LA VILLEDIEU DU CLAIN



Produits Bio 
Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 
Produits Local 

lundi 01 juin	mardi 02 juin	mercredi 03 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin
MELON	FRIAND AU FROMAGE	PASTÈQUE	TOMATES, VINAIGRETTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE, CORNICHONS
CURRY DE POIS CHICHES, ÉPINARDS	BOLOGNAISE AU BOEUF	QUICHE AU FROMAGE	ESCALOPE DE DINDE, SAUCE DIJONNAISE	FILET DE COLIN MSC, SAUCE À L'OSEILLE
BLÉ À LA TOMATE	PENNES BIO 	SALADE VERTE	PETITS POIS BIO 	COURGETTES BRAISÉES
SAINTE PAULINE	MIMOLETTE	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	EMMENTAL
BÂTONNET DE GLACE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	YAOURT SUCRE BIO 	CRÊPE CONFITURE DE FRAISES	FRUIT DE SAISON



lundi 08 juin	mardi 09 juin	mercredi 10 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
SALADE DE PERLES DE PÂTES AU SURIMI MSC, VINAIGRETTE	MELON	BETTERAVES BIO AU MAIS 	TOMATES, VINAIGRETTE	LENTILLES CORAIL
CHIPOLATAS	POULET BASQUAISE	PIZZA AUX LÉGUMES	CALAMARS À LA ROMAINE	FAÇON HOUMOUS AU PERSIL ET SON TOAST
TOMATES À LA PROVENÇALE	POMMES DE TERRE RÔTIES AU THYM	SALADE VERTE	SEMOULE BIO 	GALETTE VÉGÉTALE, SAUCE PROVENÇALE
BRIE	BÛCHETTE AU LAIT MÉLANGE	SAINTE PAULINE	TOMME NOIRE	CAROTTES BIO 
FRUIT DE SAISON	GÂTEAU BASQUE	FRUIT DE SAISON	FLAN PÂTISSIER	YAOURT BIO LOCAL SUCRÉ 
				SALADE DE FRUITS DU CHEF

lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
CRÊPE AU JAMBON	CONCOMBRES, VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE 	MELON	SALADE DE TOMATES, BASILIC, VINAIGRE BALSAMIQUE
COLIN MSC, SAUCE À L'ANETH	OMELETTE	NUGETS AU POISSON	LASAGNES BOLOGNAISE	POULET AUX HERBES DE PROVENCE
PETITS POIS AU JUS BIO 	POMMES DE TERRE BIO SAUTÉES	BOULGOUR BIO, SAUCE TOMATE 	SALADE VERTE LOCALE	GRATIN DE COURGETTES
SAINTE PAULINE	BRIE	TOMME GRISE	GOUDA	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT À LA VANILLE	ABRICOTS RÔTIS AU MIEL	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU AU YAOURT ET AUX PÊTES DE CHOCOLAT





RESTAURANT SCOLAIRE LA VILLEDIEU DU CLAIN

Produits Labellisés
Produits Local

Produits Bio
Produits Pêche durable

lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
PASTÈQUE	REPAS	MELON	BETTERAVES BIO, SAUCE BULGARE	SALADE DE RIZ AU SURIMI, VINAIGRETTE
BOLOGNAISE VÉGÉTALE	FETE FORRAINE	BOULETTES À L'AGNEAU, SAUCE NAPOLITAINE	JAMBON BRAISÉ	MOUSSAKA DE THON AUX LÉGUMES
MACARONIS BIO		COURGETTES BRAISÉES	PIPERADE/ POMMES DE TERRE	SALADE VERTE LOCALE
TOMME NOIRE		BÛCHETTE AU LAIT MÉLANGE	SAINTE PAULINE	YAOURT BIO LOCAL SUCRÉ
POT DE GLACE		FRUIT DE SAISON	ROULÉ À LA CONFITURE DE FRAISES	FRUIT DE SAISON

PIQUE NIQUE

lundi 29 juin	mardi 30 juin	mercredi 01 juillet	jeudi 02 juillet	vendredi 03 juillet
SALADE DE PENNES AU THON ET BASILIC	CAROTTES RÂPÉES BIO AU CITRON	TOMATES, VINAIGRETTE	MELON	repas
RÔTI DE PORC, SAUCE BARBECUE	BURRITOS AUX LÉGUMES ET POIS BIO	BEIGNETS AU COLIN MSC DU CHEF	SANDWICH	anti gaspillage
BROCOLIS AUX OIGNONS	RIZ PILAF	COQUILLETES BIO	CHIPS	
MIMOLETTE	GOUDA	CAMEMBERT	EMMENTAL	
PASTÈQUE	ROSE DES SABLES	FROMAGE BLANC À LA CONFITURE DE FRAISES	GLACE	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.