

RESTAURATION SCOLAIRE VILLE D'AMBOISE



Semaine n° 32

Menus du 04 au 10 Août 2014

Plan Alimentaire 2	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>	
Entrée						
Sans porc						
Plat principal						
Sans porc Accompagnement						
Produit laitier						
Dessert						
Goûter						

Légende :



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit fabriqué sur place



Animation



Produit BIO



Produit local



Produit certifié

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française

RESTAURATION SCOLAIRE VILLE D'AMBOISE



Semaine n° 33

Menus du 11 au 17 Août 2014

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 3					
Entrée					
Sans porc					
Plat principal					
Sans porc					
Accompagnement					
Produit laitier					
Dessert					
Goûter					

Info de la semaine

Compositions des plats

Légende :

- Filière nutrition
- Produit Blanc Cœur
- Produit fabriqué sur place
- Animation
- Produit BIO
- Produit local
- Produit certifié

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française

RESTAURATION SCOLAIRE VILLE D'AMBOISE



Semaine n° 34

Menus du 18 au 24 Août 2014

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 4					
Entrée					
Sans porc					
Plat principal					
Sans porc					
Accompagnement					
Produit laitier					
Dessert					
Goûter					

Légende :

--	--	--	--	--	--	--

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française

RESTAURATION SCOLAIRE VILLE D'AMBOISE



Semaine n° 35

Menus du 25 au 31 Août 2014

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 5					
Entrée					
Sans porc					
Plat principal					
Sans porc					
Accompagnement					
Produit laitier					
Dessert					
Goûter					

Info de la semaine

Compositions des plats

Légende :

	Produit Bleu Blanc Cœur	Produit fabriqué sur place	Animation	Produit BIO	Produit local	Produit certifié













Toutes nos viandes bovines sont d'origine française

RESTAURATION SCOLAIRE VILLE D'AMBOISE



Semaine n° 36

Menus du 01 au 07 Septembre 2014

Plan Alimentaire 1	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade verte 	Betteraves vinaigrette 	Tomates vinaigrette 	Salade arlequin *	Melon
Sans porc					
Plat principal	 Tortis bolognaise	Escalope de volaille au jus	Filet de colin sauce basilic	Omelette aux fines herbes	Marmite de poisson basquaise
Sans porc					
Accompagnement	Plat complet	Courgettes béchamel / P. vapeur	Purée de carottes 	Haricots verts 	Semoule 
Produit laitier	Fondu Président	Saint Paulin 	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré 	Bûchette mi-chèvre
Dessert	Mousse au chocolat	Nectarine (sous réserve)	Tarte aux fruits 	Gâteau marbré	Compote de pomme 
Goûter					

Info de la semaine

Mardi :








C'est la rentrée !

Compositions des plats

Salade arlequin : PDT, maïs, poivron




Légende :

-  Filtré nutrition
-  Produit Bleu Blanc Cœur
-  Produit maison sur place
-  Animation
-  Produit BIO
-  Produit local
-  Produit certifié















Toutes nos viandes bovines sont d'origine française

RESTAURATION SCOLAIRE VILLE D'AMBOISE



Semaine n° 37

Menus du 08 au 14 Septembre 2014

Plan Alimentaire 2	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Concombre vinaigrette 	Betteraves cuites vinaigrette 	Macédoine mayonnaise	Salade provençale*	Saucisson à l'ail + beurre
Sans porc					Œufs durs mayonnaise
Plat principal	Sauté de porc au miel 	Bœuf aux olives	Paupiette de veau marengo	Rôti de dinde au paprika 	Colin meunière citron
Sans porc	Sauté de dinde au miel 				
Accompagnement	Riz pilaf 	Purée	Penne regate 	Légumes couscous	Haricots beurre
Produit laitier	Cantafrais	Edam 	Croq lait	Camembert 	Yaourt nature sucré 
Dessert	Flan vanille	Prunes (sous réserve) 	Poire (sous réserve) 	Pomme (sous réserve) 	Pêche (sous réserve) 
Goûter					

Info de la semaine









Compositions des plats



Salade provençale : pomme de terre, tomate, concombre, olive

Légende :

	Produit Bleu Blanc Cœur		Produit maison		Animation		Produit BIO		Produit local		Produit certifié
---	-------------------------	---	----------------	---	-----------	---	-------------	---	---------------	---	------------------

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française

RESTAURATION SCOLAIRE VILLE D'AMBOISE

Semaine n° 38

Menus du 15 au 21 Septembre 2014



	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 3					
Entrée	Taboulé	Tomate vinaigrette	Lentilles vinaigrette	Concombres ciboulette	Œufs durs mayonnaise
Sans porc					
Plat principal	Boulettes de bœuf sauce tomat	Lasagne	Sauté de porc au curry	Nugget's de volaille + ketchup	Filet de colin sauce catalane
Sans porc			Sauté de dinde au curry		
Accompagnement	Ratatouille	Plat complet	Carottes	Coquillettes	Chou fleur et P. vapeur
Produit laitier	Emmenthal	Gouda	Fromage blanc sucré	Vache qui rit	Brie
Dessert	Pomme (sous réserve)	Flan nappé caramel	Rocher coco chocolat	Ananas au sirop	Raisins (sous réserve)
Goûter					

Info de la semaine

Courgette, aubergine, poivron, tomate, oignon, ail et voici la ratatouille, un délicieux plat d'été !

Compositions des plats

Légende :

- Filière nutrition
- Produit local
- Produit fabriqué sur place lace
- Animation
- Produit BIO
- Produit certifié

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française

RESTAURATION SCOLAIRE VILLE D'AMBOISE



Semaine n° 39

Menu du 22 au 28 Septembre 2014

Plan Alimentaire 4

Entrée

Sans porc

Plat principal

Sans porc

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

Goûter

LUNDI

Betteraves vinaigrette



Steak haché



Frites

Yaourt aromatisé

Kiwi (sous réserve)



MARDI

Salade coleslaw*

Rougail de saucisse



Rougail de saucisse de volaille

Semoule



Brie



Flan chocolat

MERCREDI

Salade pâtes et surimi

Tarte tomate chèvre basilic



Salade verte



Pavé 1/2 sel



Pomme (sous réserve)

JEUDI

Tomate marinados*



Paella de poulet



Plat complet

Saint paulin



Melon espagnol

VENDREDI

Pâté de campagne + cornichons



Pâté de volaille + cornichons

Filet de hoki beurre citron

Epinards béchamel / P. vapeur



Fondu président



Poire (sous réserve)

Info de la semaine

JEUDI,

Ca swing en cuisine !
L'Espagne et son Flamenco



Compositions des plats

Salade coleslaw :
carottes, chou blanc,
mayonnaise

Tomates marinados :
tomate, vinaigrette à
l'huile d'olive



Légende :



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit fabriqué sur place



Animation



Produit BIO



Produit local



Produit certifié














Toutes nos viandes bovines sont d'origine française

RESTAURATION SCOLAIRE VILLE D'AMBOISE



Semaine n° 40

Menu du 29 Septembre au 05 Octobre 2014

Plan Alimentaire 5	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Radis beurre 	Concombres persillés 	Salade PDT échalote	Salade verte aux croûtons 	Macédoine mayonnaise
Sans porc					
Plat principal	Boulettes de bœuf sauce tomate	Colombo de volaille 	Goulasch de bœuf	Palette de porc à la diable 	Parmentier de poisson
Sans porc					
Accompagnement	Pèle mêle provençal*	Riz pilaf 	Carottes 	Papillons 	Plat complet
Produit laitier	Fromage blanc sucré 	Coulommiers	Yaourt nature sucré 	Vache qui rit	Edam 
Dessert	Fourrandise au chocolat	Banane (sous réserve)	Raisins (sous réserve) 	Flan vanille	Pomme (sous réserve) 
Goûter					

Info de la semaine



Compositions des plats



Pèle mêle provençal : tomate, courgettes, aubergines, oignons, poivrons rouges et verts

Légende :



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit fabriqué sur place



Animation



Produit BIO



Produit local



Produit certifié














Toutes nos viandes bovines sont d'origine française

RESTAURATION SCOLAIRE VILLE D'AMBOISE




Semaine n° 41


Menu du 06 au 12 Octobre 2014

Plan Alimentaire 1	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Pâtes basilic	Céleri rémoulade 	Œufs durs mayonnaise	1/2 pomelos + sucre 	Tomate vinaigrette 
Sans porc					
Plat principal	Cordon bleu de volaille	Chili con carne	Filet de colin au beurre blanc	Rôti de porc chasseur 	Couscous de poisson
Sans porc				Rôti de dinde chasseur 	
Accompagnement	Poêlée de légumes	Plat complet	Purée de brocolis	Haricots verts 	Plat complet
Produit laitier	 Gouda	Brie 	Fromage blanc sucré 	Fondu président	Yaourt aromatisé
Dessert	 Kiwi (sous réserve)	Mousse au chocolat	 Poire (sous réserve) 	Banane (sous réserve)	Compote de pomme 
Goûter					







Info de la semaine



Compositions des plats



Légende :

-  **Produit Bleu Blanc Cœur**
-  **Produit fabriqué sur place**
-  **Animation**
-  **Produit BIO**
-  **Produit local**
-  **Produit certifié**

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française

RESTAURATION SCOLAIRE VILLE D'AMBOISE



Semaine n° 42

Menu du 15 au 21 Octobre 2014

Plan Alimentaire 2

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

SEMAINE DU GOUT

Sans porc

Plat principal

Sans porc

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

Goûter



Info de la semaine



Compositions des plats



Légende :



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit fabriqué sur place



Animation



Produit BIO



Produit local

















Produit certifié

RESTAURATION SCOLAIRE VILLE D'AMBOISE



Semaine n° 43

Menu du 20 au 26 Octobre 2014

Plan Alimentaire 3	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Salade PDT échalote	Salade farandole*	Salade de chou chinois 	Betteraves vinaigrette 	Carottes râpées 
Sans porc					
Plat principal	Quenelles de brochet gratinées	Poulet rôti 	Rôti de bœuf froid mayo	Sauté de porc aux pruneaux 	Filet de colin sauce normande
Sans porc				Sauté de dinde aux pruneaux 	
Accompagnement	 Haricots verts	 Petits pois à la française	 Penne regate	 Purée	Riz / Brocolis
Produit laitier	Emmenthal	Fromage blanc sucré 	Fripon	Rondelé	Brie 
Dessert	 Pomme (sous réserve) 	Madeleine	Flan nappé caramel	Ananas frais (sous réserve)	Banane (sous réserve)
Goûter					








Info de la semaine

Bonnes vacances !

Compositions des plats

Salade farandole : riz, radis, maïs

Légende :

-  Filière nutrition
-  Produit Bleu Blanc Cœur
-  Produit fabriqué sur place
-  Animation
-  Produit BIO
-  Produit local
-  Produit certifié

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française