



LE MENU DE MON RESTAURANT SCOLAIRE



MARS 2017

Conformément au décret 2002-1465 du 17 décembre 2002, relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration (J.O. du 19 décembre 2002), nous vous informons de l'origine (c'est-à-dire, né, élevé, abattu dans le même pays) du bœuf et du veau servis dans les restaurants scolaires et autre lieux de consommation livrés par le service de restauration municipale de Villiers-sur-Marne.

Origine bœuf : française

Origine veau : détaillée à chaque service de veau
SP : sans porc

N° d'agrément : FR 94 079 003 CE

Le service de la restauration cuisine tous vos repas. Ce menu est établi à titre indicatif, des modifications peuvent intervenir en fonction des approvisionnements.

BON APPÉTIT LES PETITS !

MERCREDI 1^{ER}

Céleri remoulade
Omelette au fromage
Riz créole
Emmental
Poire cuite

JEUDI 2

Concombre vinaigrette
Goulash de bœuf
Brocolis persillés
Petit suisse sucré
Tarte normande

VENDREDI 3

Pâté de campagne/ Volaille
Filet de lieu sauce tomate
Blé aux petits légumes
Carré frais
Salade de fruits

LUNDI 6

Betterave vinaigrette
Côte de porc marinée
SP: Escalope de volaille
Pommes de terre/ épinards
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

MARDI 7

Tomates vinaigrette
Sauté de veau au porto
Coquillettes
Saint nectaire
Yaourt aux fruits

MERCREDI 8

Salade niçoise
Bœuf bourguignon
Carottes vapeurs
Petit suisse sucré
Fruit de saison

JEUDI 9

Salade verte vinaigrette
Sauté d'agneau
à la coriandre
Coco
Petit suisse sucré
Compote de fruits

VENDREDI 10

Endives mimolette
vinaigrette
Poisson pané
Gratin de chou-fleur
Edam
Liégeois

LUNDI 13

Tomates, maïs vinaigrette
Cordon bleu
Purée de pois cassé
Bleu
Danette

MARDI 14

Carottes râpées
Sauté de porc au curry
SP: Sauté de dinde au curry
Purée de courgette
Babybel
Danette

MERCREDI 15

Chou rouge vinaigrette
Boulette d'agneau au jus
Semoule
Comté
Yaourt aux fruits

JEUDI 16

Concombre sauce blanche
Sauté de dinde
aux champignons
Tortis au gruyere
Camenbert
Compote de fruits

VENDREDI 17

Carottes, betteraves, maïs
Saumon à l'aneth
printanière de légumes
Saint Paulin
Donuts

LUNDI 20

Potage de légumes
Nuggets
Haricots verts
Gouda
Fruit de saison

MARDI 21

Chou blanc
raisin vinaigrette
Spaghettis à la bolognaise
Vache qui rit
Fromage blanc aux fruits

MERCREDI 22

Salade du pêcheur
Rôti de porc
SP: Rôti de dinde
Gratin de brocolis
Yaourt sucré
Fruit de saison

JEUDI 23

Salade de blé vinaigrette
Blanquette de veau
Duo de carottes
Brie
Fruit de saison

VENDREDI 24

Salade vinaigrette
Filet de colin à la crème
Riz pilaf
Entremet vanille
Pomme cuite

LUNDI 27

Céleri remoulade
Aiguillette de poulet au miel
Boullgour
Comté
Danette

MARDI 28

Sardine à l'huile
Bœuf à la catalane
Haricots blancs persillés
Entremet caramel
Fruit de saison

MERCREDI 29

Tomates, féta vinaigrette
Sauté de porc aux herbes
SP: Sauté de dinde
Macédoine de légumes
Yaourt sucré
Compote de fruits

JEUDI 30

Endives vinaigrette
Hachis parmentier
kiri
Fruit de saison

VENDREDI 31

Rosette
Filet de cabillaud beurre
échalotte
Haricots plats persillés
Fromage blanc aux fruits
Fruit de saison