



LE MENU DE MON RESTAURANT SCOLAIRE



AVRIL 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 !

LUNDI 3

Salade piémontaise
Sauté de bœuf aux oignons
Haricots verts vapeur
Comté
Fruit de saison

MARDI 4

Carottes râpées vinaigrette
Tomate farcie
Pennes
Yaourt sucré
Compote de fruits

MERCREDI 5

Asperges vinaigrette
Blanquette de veau
Blé accompagné
de carottes
Chaurce
Fruit de saison

JEUDI 6

Betterave vinaigrette
Quenelle de volaille
Riz
Saint Paulin
Fruit de saison

VENDREDI 7

Concombre vinaigrette
Filet de lieu sauce citron
Ratatouille
Yaourt aux fruits
Brownie au chocolat

LUNDI 10

Poireaux vinaigrette
Cordon bleu
Petit pois carottes
Camembert
Fruit de saison

MARDI 11

Céleri vinaigrette
Sauté de veau aux oignons
Gratin de chou-fleur
Gouda
Danette

MERCREDI 12

Endives croustons
vinaigrette
Poisson pané
Pommes de terre rissolés
Petit suisse

JEUDI 13

Rosette cornichon
SP: Cervelas de volaille
Cuisse de poulet
Poelée maraichère
Saint nectaire
Fruit de saison

VENDREDI 14

Chou-blanc vinaigrette
Blanquette de poisson
Riz pilaf
Yaourt sucré
Fruit de saison

LUNDI 17

FÉRIÉ

MARDI 18

Salade verte vinaigrette
Boulette de viande
à la tomate
Spaghettis
Fromage blanc sucré
Compote de fruits

MERCREDI 19

Salade niçoise
Escalope de dinde
Purée de carottes
Brie
Fruit de saison

JEUDI 20

Macédoine vinaigrette
Sauté d'agneau au curry
Semoule
Entremet au chocolat
Fruit de saison

VENDREDI 21

Carottes râpées
maïs vinaigrette
Filet de colin
sauce safranée
Jardinière de légumes
Emmental
Riz au lait

LUNDI 24

Salade verte vinaigrette
Hachis parmentier
Tomme de savoie
Fruit de saison

MARDI 25

Tomate mozzarella
vinaigrette
Saumon à l'aneth
Epinard à la crème
Yaourt aux fruits
Tarte aux pommes

MERCREDI 26

Endives mimolette
vinaigrette
Veau marengo
Tagliatelles
Vache qui rit
Compote de fruits

JEUDI 27

Concombre au fromage
blanc
Nuggets
Gratin de brocolis
Fromage de brebis
Chocolat liégeois

VENDREDI 28

Chou-fleur vinaigrette
Dos de cabillaud sauce
tomate
Boulgour
Yaourt sucré
Fruit de saison