

# LE MENU DE MON RESTAURANT SCOLAIRE



## AOUT 2018

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 !

		<b>MERCREDI 1ER</b>	<b>JEUDI 2</b>	<b>VENDREDI 3</b>
		Melon Pâte à la carbonara à la dinde Camembert Fruit	Salade de haricots rouges et maïs Poulet au paprika Haricots verts Boursin Fruit	Radis et beurre Dos de cabillaud à la provençale Pomme smile Saint morêt Pomme cuite au caramel
<b>LUNDI 6</b>	<b>MARDI 7</b>	<b>MERCREDI 8</b>	<b>JEUDI 9</b>	<b>VENDREDI 10</b>
Salade verte Croque monsieur Brebis crème Fruit	Concombre au fromage blanc Fricassée de volaille Printanière de légumes Saint Paulin Twix glacé	Pastèque Curry d'agneau Riz madras Yaourt au fruit Pêche au sirop	Salade de pâtes Rôti de dinde froid et ketchup Carottes vichy Cantal Fruit	Céleri rémoulade Saumonette aux câpres Brocolis Fromage blanc Fruit
<b>LUNDI 13</b>	<b>MARDI 14</b>	<b>MERCREDI 15</b>	<b>JEUDI 16</b>	<b>VENDREDI 17</b>
Melon Poulet à la tchoutchouka (poivrons rouge, tomates, coriandre) Riz pilaf Saint Nectaire  Crème dessert vanille	Betterave Pomme de terre farcie Courgettes au jus Comté Fruit	FÉRIÉ	Carottes râpées à l'orange Emincé de bœuf au cumin Boulgour Yaourt Fruit	Salade de tomate et féta Nuggets de poisson Epinards Gouda Tarte au chocolat
<b>LUNDI 20</b>	<b>MARDI 21</b>	<b>MERCREDI 22</b>	<b>JEUDI 23</b>	<b>VENDREDI 24</b>
Haricots verts à la vinaigrette Fajitas Potatoes  Petits suisses aux fruits Fruit	Salade coleslaw Sauté de veau Ratatouille Emmental Fruit	Salade verte Tarte saumon ciboulette Tartare ail fines herbes Compote	<b>Menu à thème « Camping »</b>  Salade de riz Merguez Chips Babybel Fruit	Avocat Steak de thon aux herbes Poêlée de légumes et mini penne Tomme noire Mars glacé
<b>LUNDI 27</b>	<b>MARDI 28</b>	<b>MERCREDI 29</b>	<b>JEUDI 30</b>	<b>VENDREDI 31</b>
Pamplemousse Poulet aux olives et citron Semoule Yaourt Fruit	Pastèque Rôti de bœuf froid ketchup Haricot beurre Chèvre Beignet framboise	Salade de tomates et maïs Chili con carne Riz Roitelet Fruit	Terrine de poisson Escalope de dinde Gratin dauphinois Brie Fruit	Salade de pommes de terre échalottes Filet de colin sauce safranée Chou-fleur persillé Milanette Compote