

LE MENU DE MON RESTAURANT SCOLAIRE

NOVEMBRE 2018


BON APPETIT LES PETITS!

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

LUNDI

05 Saucisson à l'ail
SP : Cervelas de dinde
Sauté de veau marengo
Purée
Camembert
Compote de poire

12 Œufs durs mayonnaise
Pilons de poulet à l'oignon
Légumes sautés
à l'ail sauce soja
Cantal
Danette au chocolat

19 Poireaux à la vinaigrette
Escalope de volaille
Gratin de courgettes
Yaourt aux fruits 
Fruit

26 Galantine de volaille
Sauté de dinde forestière
Riz 
Babybel
Compote pomme fraise

MARDI

06 Salade verte
Chili con carne
Riz
Fromage blanc sucré
Fruit


13 Pamplemousse
Côtes de porc aux pruneaux
SP : Escalope de dinde
aux pruneaux
Pâtes alsacienne
Yaourt sucré
Fruit

20 Salade de blé surimi
Normandin de veau
Petits pois
P'ti fruité
Tarte flan

27 Betterave vinaigrette
Saumonette
Brocolis
Brie
Paris Brest

MERCREDI

07 Taboulé
Poulet sauté chasseur
Ratatouille
Saint nectaire
Salade de fruits


14 Haricots verts vinaigrette
Daube de bœuf
Carottes Vichy
L'Ortolan 
Ile flottante

21 Salade du pêcheur
Omelette
Pommes sarladaise
Saint Morêt
Fruit

28 Salade verte et croustons
Bœuf bourguignon
Purée de potimarron
Petits suisses sucrés
Fruit

JEUDI

01 Férié

08 Menu réalisé par les enfants
de l'école Héribert Primaire
Concombres au fromage blanc
Nuggets de poulet ketchup
Haricots verts
Emmental 
Crêpes au chocolat

15 Endives vinaigrette
Spaghettis bolognaise
Petits filous
Fruit

22 Carottes râpées
Tagine d'agneau
Semoule
Fromage blanc sucré
Fruit

29 Radis et beurre
Saucisse de toulouse
SP : Saucisse de volaille
Printanière de légumes
Brebis des Pyrénées
Litchis au sirop

VENDREDI

02 Feuilleté au fromage
Dos de cabillaud à l'huile
d'olive et citron
Chou-fleur persillé
Tomme blanche
Fruit

09 Fonds d'artichaut
vinaigrette
Matelotte de poisson
normande
Pomme vapeur
Chavroux
Fruit

16 Salade piémontaise
Filet de poisson
Poêlée de légumes
Gouda
Fruit

23 Potage de légumes
Steak de thon
à la provençale
Epinard
Edam
Crème dessert praliné

30 Concombre vinaigrette
Filet de lieu sauce Bercy
Coquillettes
Yaourt vanille
Fruit

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréale contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusque.

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 : France
Origine veau : France/ Allemagne/ Pays-Bas
SP : sans porc
N° d'agrément : FR 94 079 003 CE