

LE MENU DE MON RESTAURANT SCOLAIRE



DÉCEMBRE 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.

*SP : Sans porc


LUNDI

03 Endives vinaigrette
Spaghettis bolognaise
Yaourt aux fraises
Fruit

10 Betterave vinaigrette
Haut de cuisse de poulet
au romarin
Petits pois / Carottes
Brie
Compote d'abricot

17 Salade de lentilles
Sauté de porc normand
SP : Sauté de dinde
normand
Haricots verts
Tomme blanche
Poire au chocolat

24 Saucisson sec
SP : Galantine de volaille
Omelette au fromage
Ratatouille
Comté 
Riz au lait

31 Friand au fromage
Boulettes d'agneau
Gratin de courgettes
Yaourt nature sucré 
Fruit

MARDI

04 Œuf mayonnaise
Normandin de veau
au paprika
Carottes vichy
Saint Albray
Beignet à la pomme


11 Salade verte
Hachis parmentier
Petits suisses sucrés
Fruit

18 Pamplemousse
Cordon bleu
Printanière de légumes
Gouda 
Petits filous

25 **Férié**

MERCREDI

05 Salade de pommes
de terre à l'échalote
Escalope de volaille panée
Duo de courgettes
Fromage blanc / Crème
de marron

12 Carottes râpées
Quenelle de brochet
sauce crustacée
Brocolis
Emmental 
Salade de fruits


19 Concombres vinaigrette
Bœuf à la gardiane
Coquille
Bleu douceur
Fruit

26 Salade de crudités
Cuisse de poulet
Pomme vapeur
Chèvre
Compote de pomme coing

JEUDI

06 Courgette à la crème
Haricot de mouton
(Sauté d'agneau,
haricots blancs)
Cheddar
Mousse au chocolat

13 Chou blanc
Sauté de dinde au cumin
Semoule
Roc du Malzieu
Crème dessert pistache

20 *Repas de Noël* 
Pâté en croûte de volaille
Ballotine de dinde
aux cèpes
Ecrasé de pommes
de terre
Roitelet
Bûche au chocolat

27 Velouté de potiron
Emincé de bœuf
aux oignons
Penne
Yaourt aux fruits
Fruit

VENDREDI

07 Radis et beurre
Blanquette de poisson
à l'oseille
Riz
Vache qui rit
Fruit

14 Potage de légumes
Cabillaud
Pommes dauphine
Camembert
Fruit

21 Céleri rémoulade
Steak de thon et citron
Poêlée de légumes du soleil
Saint Môret
Fruit

28 Salade de riz niçois
Filet de lieu bonne femme
Chou-fleur persillé
Mimolette
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

