

LE MENU DE MON RESTAURANT SCOLAIRE

JANVIER 2019

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

07 Betterave
Carbonade de bœuf
Tortis
Fromage blanc
Fruit

14 Potage vermicelle tomate
Omelette aux herbes
Ratatouille
Yaourt aromatisé
Fruit


21 Salade de haricots verts
Tagine d'agneau
Semoule
Saint Morêt
Fruit

28 Pamplemousse
Paupiette de veau
Pommes dauphine
Saint-Nectaire 
Compote de pomme fraise

MARDI

01 FÉRIÉ

08 Soupe de poireaux
et pommes de terre
Dinde à la dijonnaise
Printanière de légumes
Camembert
Galette des rois

15 Salade de crudités
Emincé de bœuf
aux champignons
Blé 
Edam
Chou vanille


22 Concombre
au fromage blanc
Poulet
Petit pois/Carottes
Cheddar
Crème dessert chocolat

29 Salade verte
Saucisse de Toulouse
SP : Saucisse de volaille
Lentilles
Fromage blanc
Fruit

MERCREDI

02 Macédoine mayonnaise
Aiguillettes de poulet au
miel et à la coriandre
Haricots beurre
Yaourt aromatisé
Fruit

09 Courgettes râpées
Normandin sauce tomate
Pommes smile
Petit suisse
Fruit

16 Endives au bleu
Cordon bleu
Coquillettes
Cantal 
Compote d'abricot


23 Fonds d'artichaut
vinaigrette
Raviolis
Babybel
Compote pomme pêche


30 Œuf mayonnaise
Escalope de dinde
Gratin de choux-fleurs
Yaourt à la vanille
Fruit

JEUDI

03 Duo de crudités
Côtes de porc
SP : Escalope de dinde
Choux de Bruxelles
Brie
Compote de poire

10 Chou rouge vinaigrette
Colombo de volaille
Riz
Vache qui rit
Pêche au sirop


17 Pâté de campagne
SP : Pâté de volaille
Boulettes de bœuf
Duo de courgettes
Emmental 
Pommes caramel

24 Salade coleslaw
Sauté de volaille safrané
Haricots plats d'Espagne
Saint Paulin 
Tarte aux cerises

31 Potage de légumes
Daube de bœuf
Carottes persillées
Boursin
Semoule au lait

VENDREDI

04 Taboulé
Saumon
Epinard à la crème
Crème de roquefort
Arlequin de fruits

11 Salade de lentilles
Poisson pané et citron
Haricots verts
Gouda 
Crème aux œufs

18 Salade de pâtes
Colin à la provençale
Brocolis
Yaourt nature sucré
Salade de fruits exotiques

25 Poireau vinaigrette
Saumonette à l'aneth
Pommes de terre vapeur
Petit suisse aromatisé
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