

# LE MENU DE MON RESTAURANT SCOLAIRE


## AVRIL 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.

#### LUNDI

01 Salade maïs/tomate  
Omelette au fromage  
Pommes de terre sarladaise  
Petit suisse nature  
Fruits au sirop


08 Salade de haricots verts  
Boulettes de bœuf  
Gratin dauphinois  
Edam   
Fruit de saison

15 Salade de lentilles  
Porc à l'aigre-doux  
SP : Volaille à l'aigre-doux  
Brocolis vapeur  
Boursin  
Crème caramel

22 Férié


29 Avocat  
Wing's de poulet  
Gratin de courgettes  
Tomme blanche  
Compote d'abricot

#### MARDI

02 Taboulé  
Emincé de bœuf au curry  
Haricots verts  
Mini babybel   
Mousse au chocolat

09 Courgettes râpées  
à la crème  
Navarin d'agneau  
Légumes printaniers  
Brie  
Liégeois vanille


16 Œuf mayonnaise  
Poulet rôti  
Courgettes à l'ail  
Yaourt nature  
Compote de pomme  
framboise

23 Salade composée  
(salade verte, dés de dinde)  
Pizza aux 4 fromages  
Fruit de saison 


30 Céleri rémoulade  
Sauté de veau aux olives  
Riz  
Camembert  
Petit suisse aromatisé

#### MERCREDI

03 Betteraves vinaigrette  
Spaghettis à la bolognaise  
Bleu douceur  
Pamplemousse et sucre

10 Coleslaw  
Sauté de volaille au paprika  
Penne   
Emmental  
Yaourt aux fruits


17 **Menu proposé par les  
enfants de l'école  
Charles Perrault**  
Concombre à la vinaigrette  
Normandin de veau  
Ratatouille et riz  
Chavroux  
Beignet à la pomme

24 **Pâques**  
Asperges vinaigrette  
Sauté d'agneau au romarin  
Haricots coco  
Yaourt nature   
Cloche de Pâques

#### JEUDI

04 Radis et beurre  
Blanc de dinde sauce  
suprême  
Riz  
Port Salut  
Fruit de saison

11 Tomates à la mozzarella  
Couscous merguez  
Fromage blanc  
Orange


18 Salade verte  
Hachis parmentier  
Gouda   
Fruit de saison


25 Salade de pâtes et surimi  
Carbonade de bœuf  
Carottes vichy  
Coulommiers  
Fruit de saison

#### VENDREDI

05 Carottes râpées  
Poisson pané et citron  
Choux romanesco  
Mimolette  
Muffin aux fruits

12 Salade de riz niçois  
Saumonette  
Epinards à la crème  
Saint Morêt  
Fruit de saison

19 Salade du pêcheur  
Filet de lieu sauce bonne  
femme  
Haricots beurre persillés  
Comté   
Ananas

26 Salami  
SP : Saucisson de dinde  
Saumon à l'oseille  
Pomme vapeur  
Cantal   
Fruit de saison

\*SP : Sans porc

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