



MENU



semaine du 6 au 10 novembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves (production locale) sauce fromage blanc ciboulette	tomates vinaigrette		taboulé	velouté légumes variés
carbonade de bœuf VBF	poêlée colin d'alaska doré au beurre		filet de poulet sauce forestière	parmentier de maquereau à la tomate
riz BIO	carottes crème de petits pois (et pdt)		haricots verts (échalote)	
emmental à la coupe	yaourt sucré		gouda	camembert
fruit frais de saison	moelleux fourré pomme		purée de pomme BIO	fruit frais de saison



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 13 au 17 novembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
accras de morue	pâté de campagne* et cornichon <small>pâté de volaille et cornichon</small>		REPAS ANGLAIS coleslaw (carotte chou blanc)	laitue iceberg
rôti de porc* froid <small>rôti de poulet froid</small>	manchons de poulet rôtis		fish (colin d'alaska pané)	bœuf haché VBF à la bolognaise
chou fleur sauce blanche (et pdt)	batonnière de légumes (et semoule)		and chips (frites et ketchup)	pâtes BIO
fromage frais sucré	st paulin		mimolette	fromage frais à tartiner
pomme BIO (origine France)	compote de pomme		carrot cake (gâteau à la carotte)	ananas au sirop



MENU



semaine du 20 au 24 novembre 2017 SEMAINE DU TERROIR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de potiron	betteraves BIO		salade verte sauce mimosa	carottes râpées aux raisins secs
bœuf VBF bourguignon	bouchées de poulet sauce camembert		saucisses* fumées (rondelles) <small>saucisses de volaille</small>	choucroute de la mer (cubes colin et moules)
purée butternut pomme de terre	beignets de chou fleur		lentilles (carottes jaunes et oranges)	pommes de terre grenailles et chou choucroute
pointe de brie	petit fromage frais sucré		fromage frais au bleu	carré de l'est
fruit frais de saison	tarte aux pommes façon normande		crème dessert caramel	purée de pomme BIO



MENU



semaine du 27 novembre au 1er décembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	choux rouge rémoulade		carottes râpées	salade pomme de terre surimi
nuggets de poulet (plein filet)	pavé de colin d'alaska sauce fondue de poireaux		omelette au fromage	paupiette au veau jus aux échalotes
pomme de terre et salsifis sauce blanche	semoule BIO		purée haricots verts pomme de terre	petits pois (champignons)
yaourt arôme	tomme		fromage frais sucré	fromage frais à tartiner
fruit frais BIO	mousse saveur chocolat		gaufre au sucre	mangue fraîche



MENU



semaine du 4 au 8 décembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes verts	salami* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>		carottes râpées et ananas	betteraves BIO
lasagnes au bœuf VBF	filet de poulet sauce moutarde		boulettes mouton jus aux petits légumes	beignets de calamar (et citron)
	chou fleur crème de brocolis (et pdt)		pommes de terre campagnardes	épinards au gratin (et pdt)
coulommiers	yaourt sucré		emmental à la coupe	fromage frais à tartiner
fruit frais de saison	kiwi BIO (origine France)		compote de pomme	flan goût vanille nappé caramel



MENU



semaine du 11 au 15 décembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade verte	salade de lentilles		<u>RACLETTE</u> velouté de légumes variés	céleri rémoulade
sauté de bœuf VBF façon pot au feu	poêlée colin d'alaska doré au beurre		jambon* qualité supérieure <small>jambon de volaille</small>	steak haché VBF sauce brune
riz BIO (et carottes BIO)	haricots beurre et verts (échalote)		pommes de terre grenailles	petits pois carottes
st paulin	yaourt arôme		fromage à raclette	fromage frais sucré
cocktail de fruits au sirop	fruit frais BIO		banane	biscuits "petit beurre"



MENU



semaine du 18 au 22 décembre 2017

LUNDI

carottes râpées au curry

saucisses* de
Strasbourg

saucisses de volaille

mezze penne (et
ketchup)

gouda

compote de pomme

MARDI

betteraves BIO

crousti'Noël (pané de
volaille)

chou fleur au gratin (et
pdt)

petit fromage frais sucré

fruit frais de saison

MERCREDI

JEUDI

REPAS DE NOEL

VENDREDI

velouté de potiron

pavé de colin d'alaska
crème de citron

semoule (et ratatouille)

camembert

fruit frais BIO