

Tel: 03 83 33 33 33



# MENU



## semaine du 2 au 6 avril 2018

| LUNDI | MARDI                                 | MERCREDI | JEUDI                                                                          | VENDREDI                          |
|-------|---------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
|       | carottes râpées et raisins secs       |          | pâté de campagne* et cornichon<br><small>pâté de volaille et cornichon</small> | concombres vinaigrette            |
|       | boulettes au mouton sauce ail et thym |          | poêlée de colin d'alaska doré au beurre                                        | sauté de bœuf VBF sauce basquaise |
| FERIE | flageolets                            |          | haricots verts (échalote)                                                      | <b>pâtes BIO</b>                  |
|       | yaourt nature sucré                   |          | fromage frais sucré                                                            | st paulin                         |
|       | gâteau moelleux chocolat              |          | <b>fruit frais BIO</b>                                                         | dessert lacté saveur vanille      |
|       | œuf en chocolat                       |          |                                                                                |                                   |



# MENU



semaine du 9 au 13 avril 2018

| LUNDI                                            | MARDI                              | MERCREDI | JEUDI                                | VENDREDI                                          |
|--------------------------------------------------|------------------------------------|----------|--------------------------------------|---------------------------------------------------|
| salade de pépinette<br>printanière               | tomates vinaigrette                |          | <b>betteraves BIO</b><br>vinaigrette | concombres sauce<br>fromage blanc<br>ciboulette   |
| paupiette au veau sauce<br>moutarde à l'ancienne | émincés de volaille<br>façon kebab |          | omelette au fromage                  | colin d'alaska sauce<br>lombarde (citron, câpres) |
| chou fleur vapeur (et<br>pdt)                    | frites (mayonnaise et<br>ketchup)  |          | purée courgette pomme<br>de terre    | riz                                               |
| petit fromage frais<br>arôme                     | fromage à tartiner                 |          | coulommiers                          | yaourt nature sucré                               |
| <b>fruit frais BIO</b>                           | spécialité pomme<br>abricot        |          | <b>fraises</b>                       | gaufre au sucre                                   |



# MENU



semaine du 30 avril au 4 mai 2018

| LUNDI                   | MARDI        | MERCREDI | JEUDI                             | VENDREDI                    |
|-------------------------|--------------|----------|-----------------------------------|-----------------------------|
| salade de pépinette     |              |          | salade verte                      | pizza au fromage            |
| cordon bleu de volaille |              |          |                                   | rôti de bœuf VBF et ketchup |
| <b>carottes BIO</b>     | <b>FERIE</b> |          | parmentier au saumon (atlantique) | haricots verts (échalote)   |
| yaourt nature sucré     |              |          | petit fromage frais sucré         | camembert                   |
| fruit frais de saison   |              |          | tarte aux pommes                  | <b>fruit frais BIO</b>      |



# MENU



semaine du 7 au 11 mai 2018

| LUNDI                           | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI                                |
|---------------------------------|-------|----------|-------|-----------------------------------------|
| carottes râpées à l'orange      |       |          |       | salade de maïs (et tomate)              |
| nuggets de poulet (plein filet) |       |          |       | poêlée de colin d'alaska doré au beurre |
| petits pois                     | FERIE |          | FERIE | purée brocolis pomme de terre           |
| emmental à la coupe             |       |          |       | fromage oval                            |
| dessert lacté chocolat          |       |          |       | <b>fruit frais BIO</b>                  |



# MENU



semaine du 14 au 18 mai 2018

| LUNDI                                                                 | MARDI                                    | MERCREDI | JEUDI                                                        | VENDREDI                       |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| melon                                                                 | œuf dur mayonnaise                       |          | <u>Repas continent africain</u><br>tomates sauce aux épices  | concombres vinaigrette         |
| rôti de porc* et son jus<br>au curry<br><small>rôti de poulet</small> | ravioli au bœuf VBF (et<br>fromage râpé) |          | bouchées de poulet yassa (jus,<br>citron, oignons, moutarde) | carbonade de bœuf<br>VBF       |
| chou fleur sauce<br>blanche (et pdt)                                  |                                          |          | <b>riz BIO</b>                                               | épinards au gratin (et<br>pdt) |
| fromage frais à tartiner                                              | fromage frais sucré                      |          | petit fromage frais<br>arôme                                 | yaourt nature sucré            |
| mousse au chocolat                                                    | <b>fruit frais BIO</b>                   |          | banane                                                       | gaufrettes parfum<br>vanille   |



# MENU



semaine du 21 au 25 mai 2018

| LUNDI | MARDI                                                            | MERCREDI | JEUDI                          | VENDREDI                               |
|-------|------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------|----------------------------------------|
| FERIE | radis (et beurre)                                                |          | salade verte                   | concombres sauce estragon              |
|       | saucisses* de strasbourg<br><small>saucisses de volaille</small> |          | bœuf haché VBF à la provençale | pépites de colin d'alaska aux céréales |
|       | lentilles (et carottes)                                          |          | <b>pâtes BIO</b>               | haricots verts et beurre (échalote)    |
|       | tomme                                                            |          | fromage à tartiner             | carré de l'est                         |
|       | <b>purée de pomme BIO</b>                                        |          | <b>fraises</b>                 | flan goût vanille nappé caramel        |



# MENU



YVELINES RESTAURATION  
Le bon goût dans votre assiette,

semaine du 28 mai au 1er juin 2018

LUNDI

carottes et courgettes  
crues râpées

boulettes de bœuf VBF  
et légumes couscous

semoule

st paulin

fruit frais BIO

MARDI

tomates vinaigrette

poêlée de colin d'alaska  
doré au beurre

chou fleur crème de  
brocolis (et pdt)

yaourt nature sucré

madeleine aux œufs

MERCREDI

JEUDI

betteraves BIO  
vinaigrette

émincés de volaille  
façon kebab

frites (mayonnaise et  
ketchup)

fromage frais sucré

fruit frais de saison

VENDREDI

Repas paëlla

melon d'Espagne

moules à la catalane  
(sauce tomate, poivrons,  
oignons, ail)

riz paëlla (poivrons,  
petits pois, maïs)

mimolette

crème dessert saveur  
vanille



# MENU



## semaine du 4 au 8 juin 2018 SEMAINE DU TERROIR DU SUD

| LUNDI                             | MARDI                          | MERCREDI | JEUDI                                          | VENDREDI                                          |
|-----------------------------------|--------------------------------|----------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| pépinette printanière au pistou   | tomates sauce mimosa           |          | chorizo*<br><small>roulade de volaille</small> | laitue iceberg                                    |
| daube de bœuf VBF aux olives      | beignets de calamars et citron |          | axoa de bœuf haché VBF                         | pavé de hoki sauce ail, basilic, tomate concassée |
| courgettes vapeur (et pdt)        | haricots verts (échalote)      |          | pommes de terre façon sarladaises              | <b>pâtes BIO (et aubergines sce tomate)</b>       |
| fromage frais ail et fines herbes | crème anglaise                 |          | petit fromage frais sucré                      | bûche au lait de mélange                          |
| <b>fruit frais BIO</b>            | œuf à la neige                 |          | <b>cerises</b>                                 | tarte au citron                                   |





# MENU



## semaine du 11 au 15 juin 2018

| LUNDI                             | MARDI                                  | MERCREDI | JEUDI                                     | VENDREDI                                     |
|-----------------------------------|----------------------------------------|----------|-------------------------------------------|----------------------------------------------|
| melon                             | carottes râpées                        |          | <u>Repas continent océanie</u>            | salade lentilles et tomates (sauce moutarde) |
| rôti de bœuf VBF froid            | pépites de colin d'alaska aux céréales |          | betteraves BIO aux raisins                |                                              |
| chou fleur sauce blanche (et pdt) | purée épinards pomme de terre          |          | mixed grill (manchons, merguez)           | lasagnes au bœuf VBF                         |
| fromage frais à tartiner          | yaourt arôme                           |          | potatoes (pommes campagnardes) et ketchup | camembert                                    |
| flan goût vanille nappé caramel   | fruit frais de saison                  |          | édam                                      |                                              |
|                                   |                                        |          | kiwi gold (Nouvelle Zélande)              | fruit frais BIO                              |



# MENU



**YVELINES RESTAURATION**  
Le bon goût dans votre assiette,

**semaine du 18 au 22 juin 2018**

| LUNDI                                 | MARDI                    | MERCREDI | JEUDI                                                  | VENDREDI                                                  |
|---------------------------------------|--------------------------|----------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| melon BIO                             | coleslaw "rouge"         |          | concombres vinaigrette                                 | <b>Repas fraich'attitude</b><br>tomates cerises à croquer |
| bouchées de poulet<br>sauce au poivre | omelette au fromage      |          | jambon* qualité<br>supérieure<br><i>rôti de poulet</i> | filet de colin d'alaska<br>pané et citron                 |
| petits pois carottes                  | semoule (et ratatouille) |          | haricots verts et beurre<br>(échalote)                 | batonnière de légumes<br>(et pdt)                         |
| fromage frais sucré                   | carré de l'est           |          | petit fromage frais<br>arôme                           | velouté aux fruits mixés                                  |
| brownies                              | compote de pomme         |          | <b>fruit frais BIO</b>                                 | fruit frais de saison<br>jus multi fruit                  |



# MENU



**YVELINES RESTAURATION**  
Le bon goût dans votre assiette.

**semaine du 25 au 29 juin 2018**

| LUNDI                           | MARDI                                                        | MERCREDI | JEUDI                                           | VENDREDI                    |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------|-----------------------------|
| melon                           | tomates sauce au surimi                                      |          | salade verte et maïs                            | concombres vinaigrette      |
| filet de poulet et son jus      | chipolatas* grillées<br><small>saucisses de volaille</small> |          | chili con carne (bœuf haché VBF, haricot rouge) | pépites colin d'alaska doré |
| épinards sauce blanche (et pdt) | chou fleur au gratin (et pdt)                                |          | <b>riz BIO</b>                                  | frites et ketchup           |
| fromage à tartiner              | yaourt nature sucré                                          |          | petit fromage frais sucré                       | camembert                   |
| mousse chocolat                 | gaufre au sucre                                              |          | clafouti à la cerise                            | <b>fruit frais BIO</b>      |



# MENU



## semaine du 2 au 6 juillet 2018

| LUNDI                                     | MARDI                                                    | MERCREDI | JEUDI                                              | VENDREDI                  |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------|---------------------------|
| radis (et beurre)                         | pâté de volaille                                         |          | <u>repas de fin d'année</u>                        | melon BIO                 |
| sauté de bœuf VBF<br>sauce tomate basilic | rôti de porc* sauce<br>moutarde<br><i>rôti de poulet</i> |          | tomates vinaigrette<br>manchons de poulet<br>rôtis | cordons bleus de volaille |
| pâtes BIO                                 | haricots verts (échalote)                                |          | pommes de terre<br>sourires et mayonnaise          | petits pois carottes      |
| fromage frais sucré                       | fromage oval                                             |          | crème anglaise                                     | fromage à tartiner        |
| fruit frais de saison                     | compote de pomme                                         |          | gâteau chocolat                                    | crème dessert vanille     |