



# MENU



**YVELINES RESTAURATION**

Le bon goût dans votre assiette,

**semaine du 7 au 11 mars 2016**

LUNDI

macédoine mayonnaise

ragout de boeuf VBF  
(sauté de bœuf,  
pommes de terre,  
champignons, sauce  
tomate)

carré de l'est

fruit frais de saison

MARDI

salade verte

saucisses\* de  
strasbourg

merguez

lentilles (et carottes)

fromage frais à tartiner

ananas au sirop

MERCREDI

velouté de légumes  
verts

pavé de colin sauce  
aurore aux petits  
légumes

riz

munster

fruit frais de saison

JEUDI

**Repas oriental**

concombres vinaigrette au  
curry

émincés de volaille à  
l'orientale

frites mayonnaise et  
ketchup

fromage blanc sucré

fruit frais de saison  
jus d'orange

VENDREDI

carottes râpées

omelette au fromage  
râpé

haricots verts  
(échalotes)

suisse arôme

éclair parfum chocolat





# MENU



**YVELINES RESTAURATION**

Le bon goût dans votre assiette,

## semaine du 14 au 18 mars 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de potiron	crêpe au fromage	<b>Repas Italien</b> tomates mozzarella	salade verte	betteraves mimosa
beignets de calamar (entier) et citron	rôti de porc* demi sel <small>rôti de dinde froid</small>	veau (sauté) à la milanaise	hachis parmentier au bœuf VBF	poêlée de colin doré au beurre
épinards sauce blanche	petits pois carottes	macaroni et chou romanesco	bûche au lait de mélange	semoule et ratatouille
pointe de brie	suisse sucré	velouté aux fruits mixés	compote de pomme	emmental à la coupe
crème dessert saveur vanille	fruit frais de saison	gaufrettes parfum chocolat		fruit frais de saison





# MENU



## semaine du 21 au 25 mars 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	pâté forestier* et cornichon <small>roulade de volaille et cornichon</small>	taboulé au thon	<b>Repas américain</b> tomates et maïs	carottes et céleri râpés
bœuf VBF (sauté) sauce poivrade	manchons de poulet rôtis	galette jambon fromage* <small>palets fromager</small>	nuggets de volaille (plein filet) et ketchup	pavé de colin coulis tomate olives noires basilic
coquillettes	chou fleur au gratin	laitue iceberg	pommes de terre campagnardes (potatoes)	riz et courgettes
fromage frais à tartiner	fromage blanc sucré	camembert	yaourt sucré	tomme
cocktail de fruits au sirop	fruit frais de saison	banane	brownies	flan goût vanille nappé caramel





# MENU



## semaine du 28 mars au 1er avril 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	betteraves échalote ciboulette	œuf dur mayonnaise	accras de morue	tomates vinaigrette
	filet de poulet sauce moutarde à l'ancienne	paupiette au veau sauce forestière	jambon* qualité supérieure <small>rôti de dinde froid</small>	flippi le hoki (pané) et citron
	purée de pomme de terre	semoule	duo haricots verts et beurre	épinards au gratin
	crème anglaise	fromage ovale à la coupe	suisse arôme	fromage frais à tartiner
	gâteau moelleux chocolat œuf en chocolat	fruit frais de saison	<b>FRAISES</b>	mousse saveur chocolat





# MENU



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

## semaine du 4 au 8 avril 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	carottes rapées à l'orange	<b>Repas Breton</b> salade de lentilles aux lardons de volaille	saucisson à l'ail* et cornichon <small>roulade de volaille et cornichon</small>	laitue iceberg
bœuf VBF braisé façon pot au feu (poireaux, carottes, navets)	FEIJOADA (saucisses* rondelles haricots rouges) <small>FEIJOADA à la volaille</small>	pilon poulet rôti	poêlée de colin doré au beurre	bœuf haché VBF sauce bolognaise
pommes de terre grenailles		chou fleur au gratin	purée courgettes pomme de terre	mezze penne
camembert	yaourt arôme	carré frais	fromage blanc sucré	emmental à la coupe
liégeois saveur chocolat	fruit frais de saison	far aux pruneaux jus de pomme	fruit frais de saison	ananas au sirop





# MENU



## semaine du 11 au 15 avril 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade pomme de terre tomate cubes de fromage	choux rouge (production locale) rémoulade	betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	<b>COUSCOUS</b> concombres (production locale) sauce à la menthe	carottes râpées
Croustizoo (pané au poulet)	rôti de porc* sauce basquaise (tomate poivron) <small>filet de poulet sauce basquaise</small>	sauté de veau façon blanquette	boulettes au mouton et légumes couscous	parmentier brocolis saumon
haricots verts (échalotes)	pommes noisettes	carotte, navet et pépinette	semoule	
yaourt sucré	st paulin (st pâ)	carré de l'est	suisse arôme	fromage frais à tartiner
fruit frais de saison	compote de pomme	fruit frais de saison	<b>FRAISES</b>	crème dessert saveur vanille





# MENU



## semaine du 18 au 22 avril 2016 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	tomates sauce ciboulette	œuf dur mayonnaise	salade verte et lardons de volaille	concombres (production locale) vinaigrette
rôti de bœuf VBF froid et ketchup	poisson blanc pané et citron	saucisses* de strasbourg <small>saucisses de volaille</small>	ravioli au bœuf VBF sauce tomate, au gratin	bouchées de poulet sauce façon béarnaise
poêlée de légumes et pomme vapeur	petits pois aux champignons	purée potiron pomme de terre		riz
fromage blanc arôme	gouda	bûche au lait de mélange	pointe de brie	yaourt sucré
fruit frais de saison	dessert lacté saveur vanille	fruit frais de saison	spécialité pomme banane	tarte aux pommes





# MENU



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

## semaine du 25 au 29 avril 2016 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	pâté campagne* et cornichon <small>roulade de volaille et cornichon</small>	<b>Repas américain</b> laitue iceberg	pizza au fromage	coleslaw (carotte chou blanc (local))
goulash de bœuf VBF (sauté)	manchons de poulets rôtis	cheese burger VBF	jambon* qualité supérieure <small>rôti de dinde froid</small>	pavé de colin sauce florentine (épinards, crème)
farfalles (pâtes)	haricots verts et beurre (échalote)	frites et ketchup	chou fleur sauce blanche	semoule
fromage frais à tartiner	velouté aux fruits mixés	suisse sucré	coulommiers	tomme
fruit frais de saison	moelleux saveur chocolat	fruit frais de saison boisson au cola	<b>FRAISES</b>	fruit au sirop