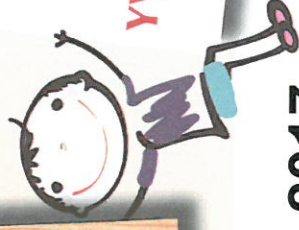


WEEKEND



semaine du 6 au 10 novembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves (production locale) sauce fromage blanc ciboulette	tomates vinaigrette	Repas snaking œuf dur mayonnaise	taboulé	velouté légumes variés
carbonnade de bœuf VBF	poêlée colin d'alaska doré au beurre	croque monsieur* <small>galette au fromage</small>	filet de poulet sauce forestière	parmentier de maquereau à la tomate
riz BIO	carottes crème de petits pois (et pdt)	salade verte	haricots verts (échalote)	camembert
emmental à la coupe	yaourt sucré	petit fromage frais arôme	gouda	fruit frais de saison
fruit frais de saison	moelleux fourré pomme	fruit frais de saison jus de pomme	purée de pomme BIO	

MENU

semaine du 13 au 17 novembre 2017

LUNDI

accras de morue

rôti de porc* froid

rôti de poulet froid

chou fleur sauce
blanche (et pdt)

fromage frais sucré

**pomme BIO (origine
France)**

MARDI

pâté de campagne* et
cornichon

pâté de volaille et cornichon

manchons de poulet
rôtis

batonnière de légumes
(et semoule)

st paulin

compote de pomme

MERCREDI

velouté tomate

sauté de veau façon
blanquette

riz (et champignons)

fromage oval

fruit frais de saison

JEUDI

REPAS ANGLAIS
coleslaw (carotte chou
blanc)

fish (colin d'alaska
pané)

and chips (frites et
ketchup)

mimolette

carrot cake (gâteau à la
carotte)

VENDREDI

laitue iceberg

bœuf haché VBF à la
bolognaise

pâtes BIO

fromage frais à tartiner

ananas au sirop



WEND

YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 20 au 24 novembre 2017 SEMAINE DU TERROIR

LUNDI

veluté de potiron

bœuf VBF bourguignon

purée butternut pomme
de terre

pointe de brie

fruit frais de saison

MARDI

betteraves BIO

bouchées de poulet
sauce camembert

beignets de chou fleur

petit fromage frais sucré

tarte aux pommes façon
normande

MERCREDI

rillettes au thon

colin d'alaska meunière
(et citron)

épinards sauce blanche
(et blé doré)

veluté aux fruits mixés

fruit frais de saison

JEUDI

salade verte sauce
mimosa

saucisses* fumées
(rondelles)

saucisses de volaille

lentilles (carottes jaunes
et oranges)

fromage frais au bleu

crème dessert caramel

VENDREDI

carottes râpées aux
raisins secs

choucroute de la mer
(cubes colin et moules)

pommes de terre
grenailles et chou
choucroute

carré de l'est

purée de pomme BIO

MENU

semaine du 27 novembre au 1er décembre 2017

LUNDI

velouté légumes variés

nuggets de poulet (plein filet)

pomme de terre et
salsifis sauce blanche

yaourt arôme

fruit frais BIO

MARDI

choux rouge rémoulade

pavé de colin d'alaska
sauce fondue de poireaux

semoule BIO

tomme

mousse saveur chocolat

MERCREDI

crêpe au fromage

rôti de bœuf VBF froid
et ketchup

farfalles (et brunoise
légumes)

petit fromage frais
arôme

fruit frais de saison

JEUDI

carottes râpées

omelette au fromage

purée haricots verts
pomme de terre

fromage frais sucré

gaufre au sucre

VENDREDI

salade pomme de terre
surimi

paupiette au veau jus
aux échalotes

petits pois
(champignons)

fromage frais à tartiner

mangue fraîche



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 4 au 8 décembre 2017

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

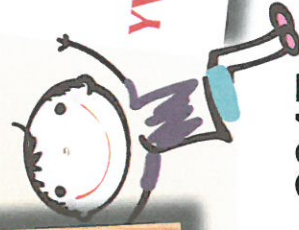
MENU

semaine du 11 au 15 décembre 2017



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade verte	salade de lentilles	repas oriental salade tomates sauce aux épices	RACLETTE veluté de légumes variés	céleri rémoulade
sauté de bœuf VBF façon pot au feu	poêlée colin d'alaska doré au beurre	pilons de poulet (et merguez)	jambon* qualité supérieure <small>jambon de volaille</small>	steak haché VBF sauce brune
riz BIO (et carottes BIO)	haricots beurre et verts (échalote)	semoule (et tajine de légumes aux abricots)	pommes de terre grenailles	petits pois carottes
st paulin	yaourt arôme	fromage oval à la coupe	fromage à raclette	fromage frais sucré
cocktail de fruits au sirop	fruit frais BIO	crème dessert saveur pistache sirop de menthe	banane	biscuits "petit beurre"

MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 18 au 22 décembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées au curry	betteraves BIO	REPAS avant Noël croustillant chèvre et salade verte		velouté de potiron
saucisses* de Strasbourg <small>saucisses de volaille</small>	crousti'Noël (pané de volaille)	rôti de bœuf VBF froid		pavé de colin d'alaska crème de citron
mezze penne (et ketchup)	chou fleur au gratin (et pdt)	purée aux 3 légumes	REPAS DE NOEL	semoule (et ratatouille)
gouda	petit fromage frais sucré	velouté aux fruits mixés		camembert
compote de pomme	fruit frais de saison	tarte au chocolat		fruit frais BIO