



semaine du 27 au 31 mars 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	tomates vinaigrette	concombres sauce ciboulette	repas Irlandais duo chou blanc et rouge rémoulade	laitue iceberg
sauté de bœuf VBF printanier aux navets	rôti de porc* sauce moutarde à l'ancienne <small>filet de poulet sauce moutarde à l'ancienne</small>	lardons de dinde fumés sauce tomate	ragoût de mouton (boulettes) carottes et pomme de terre grenailles	colin d'alaska pané et citron
haricots verts et beurre (échalote)	pommes noisettes	coquillettes	fromage frais à tartiner au bleu	courgettes BIO (et riz BIO)
fromage frais sucré	tomme	camembert	tarte croissillon aux pommes (façon apple pie)	yaourt sucré
fruit frais BIO	flan goût vanille nappé caramel	fruit frais de saison		moelleux parfum chocolat

WEEKEND



semaine du 3 au 7 avril 2017 vacances scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>manchons de poulet rôtis</p> <p>tortis (sauce tomate)</p> <p>fromage oval</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>œuf dur mayonnaise</p> <p>steak haché VBF sauce brune</p> <p>chou fleur vapeur (pomme de terre)</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>repas asiatique salade thai (carotte, chou blanc...)</p> <p>bœuf VBF sauté aux germes de soja</p> <p>batonnière de légumes façon wok (et riz)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>sablé noix de coco nectar multi fruits</p>	<p>tomates sauce oignons</p> <p>émincés de volaille à l'orientale (kebab)</p> <p>frites mayonnaise et ketchup</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>spécialité pomme fraise</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>poêlée de colin d'alaska doré au beurre</p> <p>carotte crème de brocolis (pomme de terre)</p> <p>st paulin (st pâ)</p> <p>crème dessert parfum chocolat</p>

VENDREDI



semaine du 10 au 14 avril 2017 vacances scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pepinette (tomate maïs)	repas américain laitue iceberg	palets fromager à l'emmental	tomates sauce au thon	carottes râpées
filet de poulet jus à l'estragon	saucisses* et ketchup <small>merguez</small>	rôti de bœuf VBF froid	parmentier de dinde (champignons)	galet de saumon du pacifique haché sauce fondue de poireaux
poêlée de légumes et saisisifs (pomme de terre)	pain hot dog	haricots verts sauce brune aux herbes	montcendre (morbier)	riz
pointe de brie	yaourt aux fruits mixés brownies boisson au cola	fromage frais sucré	pomme et poire au jus	fromage frais à tartiner
fruit frais de saison		fruit frais de saison		liégeois parfum chocolat

WEEKEND



semaine du 17 au 21 avril 2017

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FERIE

betteraves BIO

paupiette au veau
sauce brune au thym

flageolets (carottes)

crème anglaise

gâteau chocolat

œuf en chocolat

pâté de campagne* et
cornichon

roulade de volaille et cornichon

blaff (jus aux épices, petits
légumes) de poisson (pavé
de colin d'alaska)

purée pomme de terre
et patate douce

petit fromage frais sucré

FRAISES

concombres sauce
fromage blanc

sauté de boeuf VBF aux
pruneaux

semoule BIO

gouda

compote de pomme



semaine du 24 au 28 avril 2017

LUNDI

salade quimpéroise (pdt thon)

filet de poulet et son jus

petits pois carottes

yaourt sucré

fruit frais BIO

MARDI

carottes râpées à l'orange

ravioli de bœuf VBF (sauce italienne) au gratin

bûche au lait de mélange

mousse saveur chocolat

MERCREDI

tomates vinaigrette

sauté de porc* sauce charcutière

bouchées poulet sœ charcutière

chou fleur vapeur (pomme de terre)

st paulin (st pâ)

cocktail de fruits au sirop

JEUDI

Repas anglais

laitue iceberg

fish (colin d'alaska pané) et citron

and chips (pommes campagnardes)

fromage frais à tartiner

"carrot cake" (gâteau à la carotte)

VENDREDI

pizza au fromage

rôti de bœuf froid VBF

poêlée de légumes BIO

petit fromage frais arôme

fruit frais de saison

WEEKEND



semaine du 1er au 5 mai 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	betteraves vinaigrette BIO	concombres vinaigrette	salade verte	salade pepinette printanière (tomate maïs concombre)
	bouchées de poulet merguez (légumes couscous)	sauté de veau sauce marengo	hachis parmentier au bœuf VBF	poêlée de colin d'alaska doré au beurre
	semoule	beignets de brocolis		carottes champignons (pomme de terre)
	fromage frais à tartiner	carré de l'est	petit fromage frais sucré	fromage oval
	fruit frais de saison	flan goût vanille nappé caramel	FRAISES	compote BIO



semaine du 8 au 12 mai 2017 TERROIR du sud de la France

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FERIE

melon

rôti de porc* sauce
basquaise

filet de poulet scc basquaise

farfalles

emmental à la coupe

crème dessert saveur
praliné

chorizo* et cornichon

sardines et beurre

courgettes farcies sans
porc (et semoule à part)

st nectaire (individuel)

fruit frais de saison

tomates vinaigrette
BIO

axoa de bœuf haché
VBF

pommes de terre façon
sarladaise

fromage frais au lait de
chèvre

FRAISES

concombres sauce aux
olives

beignets de calamar et
citron

riz (blette et ratatouille)

yaourt arôme **BIO**

gâteau basque

WEEKEND



semaine du 15 au 19 mai 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	crêpe au fromage	tomates vinaigrette	betteraves vinaigrette	carottes râpées
cordon bleu à la volaille	jambon* qualité supérieure <small>filet de poulet et son jus</small>	goulash de bœuf VBF	quenelles de brochet sauce façon armoricaine	émincés de volaille à l'orientale (kebab)
haricots verts et jus aux échalotes	chou fleur au gratin (pomme de terre)	lentilles (carotte)	pâtes BIO (courgettes BIO)	frites mayonnaise et ketchup
tomme	petit fromage frais arôme	fromage frais sucré	camembert	fromage frais à tartiner
liégeois saveur chocolat	fruit frais de saison	gaufrettes parfum vanille	fruit frais de saison	compote BIO

WEEKEND

semaine du 22 au 26 mai 2017



LUNDI

salade verte

lasagnes au bœuf VBF

pointe de brie

fruit frais de saison

MARDI

pâté forestier* et
cornichon

roulade de volaille et cornichon

pavé de colin d'alaska
crème de courgette

semoule BIO

petit fromage frais sucré

fruit frais de saison

MERCREDI

concombres vinaigrette

daube de boeuf VBF

brocolis vapeur (pomme
de terre)

yaourt arôme

gâteau marbré

JEUDI

FERIE

VENDREDI

radis beurre

sauté de veau sauce
moutarde

haricots plats
d'Espagne

fromage

crème dessert

WEND



semaine du 29 mai au 2 juin 2017 - "Semaine du DEVELOPPEMENT DURABLE"

LUNDI

melon

filet de poulet sauce
flamande (endives)

coquillettes

fromage frais à tartiner

compote de pomme

MARDI

repas végétarien

salade maïs et pois chiche

galet de soja tomate
basilic (coulis tomate)

haricots verts et beurre
(échalote)

emmental à la coupe

kiwi BIO

jus de pomme

MERCREDI

salade verte et palet
fromager au chèvre

rôti de bœuf VBF froid

méli mélo poêlée
légumes pommes de
terre rissolées

carré de l'est

dessert lacté parfum
chocolat

JEUDI

tomates vinaigrette
BIO

crousti zoo (pané de
volaille)

épinards sauce blanche
(carottes pomme de
terre)

fromage frais sucré

clafoutis cerise

VENDREDI

laitue iceberg

parmentier courgette et
saumon d'atlantique

petit fromage frais
arôme

fruit frais de saison

MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 5 au 9 juin 2017

LUNDI

FERIE

MARDI

betteraves vinaigrette
BIO

feijoada* (saucisses
haricots rouge)

feijoada à la volaille

riz

tomme

fruit frais de saison

MERCREDI

tomates vinaigrette

manchons de poulet
rôtis

chou fleur au gratin
(pomme de terre)

yaourt arôme

madeleine

JEUDI

taboulé

poêlée de colin d'alaska
doré au beurre

carottes BIO

fromage frais à tartiner

CERISES

VENDREDI

radis beurre

steak haché VBF sauce
poivre

pommes campagnardes

petit fromage frais sucré

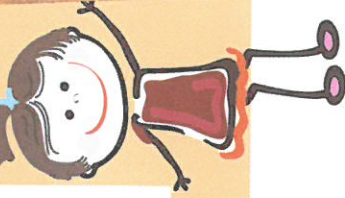
tarte aux pommes à la
normande

MENU

semaine du 12 au 16 juin 2017



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette



LUNDI

melon

carbonade de bœuf
VBF

semoule BIO

fromage oval

spécialité pomme fraise

MARDI

tomates vinaigrette

bouchées au poulet
sauce façon béarnaise

beignets de salsifis

fromage frais sucré

fruit frais de saison

MERCREDI

salade de maïs (tomate)

tomates farcies sans
porc (et riz à part)

fromage frais à tartiner

fruit frais de saison

JEUDI

repas Allemagne
concombres vinaigrette
BIO

saucisses* de
Strasbourg

saucisses de volaille

pomme de terre
grenaille, chou vert et
choucroute

petit fromage frais
arôme

spritz (biscuits)

VENDREDI

carottes râpées à
l'ananas

colin d'alaska pané et
citron

haricots verts
(concassée de tomate)

édam

crème dessert parfum
chocolat

MENU

semaine du 19 au 23 juin 2017



LUNDI

accras de morue

rôti de porc* froid

filet de poulet au jus

chou fleur BIO

petit fromage frais sucré

fruit frais de saison

MARDI

**betteraves vinaigrette
BIO**

omelette au fromage

pommes de terre
rissolées et ketchup

camembert

compote de pomme

MERCREDI

melon

steak haché au veau
sauce tomate

batonnière de légumes
(boulgour)

fromage frais sucré

moelleux parfum
chocolat

JEUDI

saucisson à l'ail* et
cornichon

roulade de volaille et cornichon

pilon poulet et colin
d'alaska (cube)

riz paëlla (sans fruits de
mer)

st paulin (st pâ)

fruit frais de saison

VENDREDI

la fraich'attitude
cubes tomates et
concombres

rôti de bœuf froid VBF

purée courgette
aubergine pomme de
terre

yaourt aux fruits mixés

fruit frais de saison
nectar multi fruits

WEEKEND



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 26 au 30 juin 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	<u>repas snacking</u> œuf dur mayonnaise	tomates vinaigrette	laitue iceberg	salade pépinette printanière (tomate maïs concombre)
filet de poulet jus au curry	croque monsieur* <small>galeite au fromage</small>	boeuf VBF bourguignon	bœuf haché VBF sauce tomate haricots rouges	beignets de calamar et citron
carottes crème de potiron (pomme de terre)	salade verte	beignets de chou fleur	pâtes BIO	haricots verts et beurre (échalote)
fromage frais sucré	petit fromage frais arôme	pointe de brie	fromage frais à tartiner	gouda
éclair parfum chocolat	gaufre au sucre	fruit frais de saison	flan goût vanille nappé caramel	fruit frais BIO

WEEKEND



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 3 au 7 juillet 2017

LUNDI

radis beurre

daube de boeuf VBF
aux olives

semoule BIO

yaourt sucré

fruit frais de saison

MARDI

pâté de volaille

poêlée de colin d'alaska
doré au beurre

courgettes au gratin
(pomme de terre)

carré de l'est

compote

MERCREDI

repas froid

betteraves vinaigrette au
vinaigre de framboise

jambon* qualité
supérieure

surimi (et mayonnaise)

taboulé

emmental à la coupe

fruit frais de saison

JEUDI

repas de fin d'année

tomates sauce oignons

émincés de volaille à
l'orientale (kebab)

frites mayonnaise et
ketchup

crème anglaise

gâteau au chocolat

VENDREDI

melon BIO

cordon bleu de volaille

petits pois carottes

fromage frais à tartiner

mousse parfum
chocolat