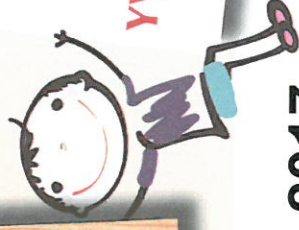


WEND



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 6 au 10 novembre 2017

LUNDI

betteraves (production locale) sauce fromage blanc ciboulette

carbonnade de bœuf VBF

riz BIO

emmental à la coupe

fruit frais de saison

MARDI

tomates vinaigrette

poêlée colin d'alaska doré au beurre

carottes crème de petits pois (et pdt)

yaourt sucré

moelleux fourré pomme

MERCREDI

Repas snaking

œuf dur mayonnaise

croque monsieur*

galette au fromage

salade verte

petit fromage frais arôme

fruit frais de saison
jus de pomme

JEUDI

taboulé

filet de poulet sauce forestière

haricots verts (échalote)

gouda

purée de pomme BIO

VENDREDI

velouté légumes variés

parmentier de maquereau à la tomate

camembert

fruit frais de saison

MENU

YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

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)

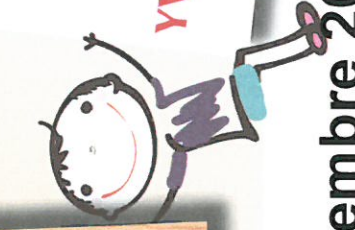
pommes de terre
grenailles et chou
choucroute

carré de l'est

purée de pomme BIO

MENU

semaine du 27 novembre au 1er décembre 2017



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

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 velouté 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

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

REPAS avant Noël

croustillant chèvre et salade
verte

rôti de bœuf VBF froid

purée aux 3 légumes

velouté aux fruits mixés

tarte au chocolat

JEUDI

REPAS DE NOEL

velouté de potiron

pavé de colin d'alaska
crème de citron

semoule (et ratatouille)

camembert

fruit frais BIO

VENDREDI



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

