



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 6 au 10 novembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves (production locale) sauce fromage blanc ciboulette	tomates vinaigrette		taboulé	velouté légumes variés
carbonade de bœuf VBF	poêlée colin d'alaska doré au beurre		filet de poulet sauce forestière	parmentier de maquereau à la tomate
riz	carottes crème de petits pois (et pdt)		haricots verts (échalote)	
emmental à la coupe	yaourt sucré		gouda	camembert
fruit frais de saison	moelleux fourré pomme		crème dessert saveur chocolat	fruit frais de saison



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 13 au 17 novembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
accras de morue	pâté de campagne* et cornichon pâté de volaille et cornichon		<u>REPAS ANGLAIS</u> coleslaw (carotte chou blanc)	laitue iceberg (circuit court)
rôti de porc* froid rôti de poulet froid	manchons de poulet rôtis		fish (colin d'alaska pané)	bœuf haché VBF à la bolognaise
chou fleur sauce blanche (et pdt)	batonnière de légumes (et semoule)		and chips (frites et ketchup)	mezze penne
fromage frais sucré	st paulin		mimolette	fromage frais à tartiner
fruit frais de saison	compote de pomme		carrot cake (gâteau à la carotte)	ananas au sirop



MENU



semaine du 20 au 24 novembre 2017 SEMAINE DU TERROIR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de potiron	betteraves (production locale) aux pommes (cuites)		salade verte (circuit court) sauce mimosa	carottes (circuit court) râpées aux raisins secs
boeuf VBF bourguignon	bouchées de poulet sauce camembert		saucisses* fumées (rondelles) saucisses de volaille	choucroute de la mer (cubes colin et moules)
purée butternut pomme de terre	beignets de chou fleur		lentilles (carottes jaunes et oranges)	pommes de terre grenailles et chou choucroute
pointe de brie	petit fromage frais sucré		fromage frais au bleu	carré de l'est
fruit frais de saison	tarte aux pommes façon normande		crème dessert caramel	spécialité pomme mirabelle



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 27 novembre au 1er décembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	choux rouge rémoulade		carottes (circuit court) râpées	salade pomme de terre surimi
nuggets de poulet	pavé de colin d'alaska sauce fondue de poireaux		omelette au fromage	paupiette au veau jus aux échalotes
pomme de terre et salsifis sauce blanche	semoule		purée haricots verts pomme de terre	petits pois (champignons)
yaourt arôme	tomme		fromage frais sucré	fromage frais à tartiner
fruit frais de saison	mousse saveur chocolat		gaufre au sucre	fruit frais de saison



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 roulade de volaille et cornichon		carottes (circuit court) râpées et ananas	betteraves (production locale) vinaigrette à la framboise
	filet de poulet sauce moutarde		boulettes mouton jus aux petits légumes	beignets de calamar (et citron)
lasagnes au bœuf VBF	chou fleur crème de brocolis (et pdt)		pommes de terre campagnardes	épinards au gratin (et pdt)
coulommiers	yaourt sucré		emmental à la coupe	fromage à tartiner
fruit frais de saison	fruit frais de saison		compote de pomme	flan goût vanille nappé caramel



MENU



semaine du 11 au 15 décembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade verte (circuit court)	salade de lentilles		<u>RACLETTE</u> velouté de légumes variés	céleri rémoulade
sauté de bœuf VBF façon pot au feu	poêlée colin d'alaska doré au beurre		jambon* qualité supérieure jambon de volaille	steak haché VBF sauce brune
riz (et poireaux carottes navets)	haricots beurre et verts (échalote)		pommes de terre grenailles	petits pois carottes
st paulin	yaourt arôme		fromage à raclette	fromage frais sucré
cocktail de fruits au sirop	fruit frais de saison		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 (circuit court) râpées au curry	betteraves (production locale) vinaigrette moutarde à l'ancienne			velouté de potiron
saucisses* de Strasbourg saucisses de volaille	crousti'Noël (pané de volaille)			pavé de colin d'alaska cème de citron
mezze penne (et ketchup)	chou fleur au gratin (et pdt)		REPAS DE NOEL	semoule (et ratatouille)
gouda	petit fromage frais sucré			camembert
compote de pomme	fruit frais de saison			fruit frais de saison