



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 31 octobre au 4 novembre 2016

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

betteraves vinaigrette

laitue iceberg

cordons bleus de volaille

colin sauce fondue de poireaux

duo petits pois et salsifis

semoule

yaourt sucré

emmental à la coupe

fruit frais de saison

compote de pomme



MENU



semaine du 7 au 11 novembre 2016

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------------------|--------------------------------|--------------------------|--|----------|
| velouté légumes variés | tomates sauce ciboulette | chou blanc rémoulade | carottes râpées | |
| bœuf bourguignon VBF | poêlée de colin doré au beurre | manchons de poulet rôtis | cassoulet* (saucisses rondelles*) <small>saucisses volaille</small> | |
| carottes (et pomme de terre) | haricots verts (échalote) | mezze penne et ketchup | haricots blancs (cassoulet) | FERIE |
| spécialité fromagère | petit fromage frais aux fruits | fromage | camembert | |
| fruit frais de saison | cookies | fruit frais de saison | mousse saveur chocolat | |



MENU



semaine du 14 au 18 novembre 2016

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|--------------------------------------|---|----------------------------------|
| velouté potiron | salade verte sauce échalote et persil | pizza au fromage | pâté de foie* et cornichon <small>œuf dur mayonnaise</small> | carottes râpées à l'orange |
| filet de poulet sauce citron et coriandre | potée auvergnate* (sauté de porc*) <small>potée (entrées volaille)</small> | rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise | poisson blanc pané et citron | steak haché VBF sauce forestière |
| farfalles | légumes potée (pdt, chou vert, carotte) | batonnière de légumes (et blé doré) | chou fleur au gratin (et pomme de terre) | pommes campagnardes |
| yaourt arôme | tomme | fromage frais sucré | petit fromage frais sucré | spécialité fromagère |
| fruit frais de saison | compote de pomme | fruit frais de saison | banane | flan goût vanille nappé caramel |



MENU



semaine du 21 au 25 novembre 2016 SEMAINE DU TERROIR

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|--|--|--|
| betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne | carottes et chou rouge rémoulade | velouté asperges | céleri rémoulade aux raisins secs | salade de lentilles à l'échalote |
| pot au feu (bœuf VBF braisé) | paupiette au veau sauce marchand de vin | mezze penne au poulet à la parisienne et petits légumes (plat complet) | choucroute* garnie <small>choucroute vapeur</small> | colin (cubes) et moules sauce façon bonne femme |
| légumes pot au feu (carottes, navets, poireaux pdt) | pommes de terre façon sarladaise (ail, persil) | | pomme vapeur et choux choucroute | riz (et concassée de tomate) |
| pointe de brie | petit fromage frais aux fruits | fromage montboissier | munster | fromage frais sucré |
| fruit frais de saison | tourteau fromager | fruit frais de saison | spécialité pomme mirabelle | gaufre au sucre |



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 28 novembre au 2 décembre 2016

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------------|------------------------------------|---|-------------------------------|-----------------------------------|
| velouté légumes variés | macédoine | pâté de campagne* et cornichon <small>œuf dur mayonnaise</small> | salade verte | carottes râpées |
| crousti'Noël (pané de volaille) | rougail de poisson (pavé de colin) | sauté de veau façon blanquette | hachis parmentier au bœuf VBF | bouchées de poulet jus aux herbes |
| haricots verts (échalote) | semoule | riz (et champignons) | | beignets de brocolis |
| yaourt sucré | st paulin | petit fromage frais aux fruits | spécialité fromagère | camembert |
| moelleux fromage blanc | fruit frais de saison | fruit frais de saison | ananas au sirop | crème dessert parfum chocolat |