



# MENU



**YVELINES RESTAURATION**

Le bon goût dans votre assiette

## semaine du 2 au 6 mai 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	tomates vinaigrette	concombres (production locale) sauce fromage blanc		<i>betteraves vinaigrette</i>
paupiette au veau sauce brune aux petits légumes	cordons bleus de volaille	pavé de colin sauce crémeuse échalote persil		<i>rôti de bœuf VBF froid et ketchup</i>
blé doré	duo carottes brocolis	riz et courgettes	FERIE	<i>purée céleri pomme de terre</i>
fromage frais à tartiner	yaourt sucré	carré de l'est		<i>fromage à la coupe</i>
spécialité pomme fraise	gaufrettes parfum chocolat	dessert lacté vanille		<i>fruit frais de saison</i>



# MENU



**YVELINES RESTAURATION**  
Le bon goût dans votre assiette

## semaine du 9 au 13 mai 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	salade pomme de terre tomate sce cocktail	laitue iceberg	carottes râpées	concombres (production locale) vinaigrette
boulettes au bœuf VBF et légumes couscous	pavé de poisson blanc pané et citron	sauté de bœuf VBF aux carottes	rôti de porc* jus aux herbes <small>filet de poulet jus aux herbes</small>	galette de soja à la provençale
semoule	haricots verts	pommes de terre rissolées	beignets de chou fleur	riz et ratatouille
camembert	fromage blanc sucré	fromage frais à tartiner	st paulin (st pâ)	suisse sucré
mousse saveur chocolat	fruit frais de saison	cubes de pommes cuites	banane	tarte au citron



# MENU



**YVELINES RESTAURATION**  
Le bon goût dans votre assiette

## semaine du 16 au 20 mai 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	melon	pizza au fromage	concombres (production locale) vinaigrette	taboulé
	rougail saucisses* (rondelles) <small>rougail volaille</small>	rôti de bœuf froid VBF et mayonnaise	steak haché VBF sauce au poivre	poêlée de colin doré au beurre
FERIE	lentilles (et carottes)	haricots plats	frites	épinards sauce blanche
	tomme	suisse arôme	bûche au lait de mélange	yaourt velouté aux fruits mixés
	liégeois saveur chocolat	fruit frais de saison	compote de pomme	moelleux fromage blanc



# MENU



## semaine du 23 au 27 mai 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	carottes râpées	laitue iceberg	<i>repas espagnol</i> chorizo* <small>roulade de volaille</small>	tomates vinaigrette
bœuf haché VBF sauce provençale	filet de poulet et son jus	rôti de porc* sauce moutarde à l'ancienne <small>bouchées de poulet</small>	beignets de calamar	sauté de bœuf VBF sauce piquante
mezze penne	pomme de terre et blettes (sauce blanche, chapelure)	batonnière de légumes et boulgour	riz à la catalane (poivron tomate oignon)	haricots verts et beurre
emmental à la coupe	coulommiers	fromage montboissier (individuel)	suisse sucré	crème anglaise
fruit frais de saison	flan goût vanille nappé caramel	fruit frais de saison	fraises jus d'orange	gâteau au chocolat

VBF = Viande Bovine Française

\* Plat contenant du porc

Ce menu est susceptible d'être modifié en raison des approvisionnements.



# MENU



**YVELINES RESTAURATION**  
Le bon goût dans votre assiette

## semaine du 30 mai au 3 juin 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	accras de morue	salade de maïs (et tomate)	salade verte	concombres (production locale) sauce fromage blanc
manchons de poulet rôtis	jambon* qualité supérieure <small>rôti de dinde froid</small>	sauté de veau sauce crème de poivrons	parmentier courgette et bœuf VBF à la provençale	pavé de poisson blanc pané et citron
coquillettes	petits pois carottes	riz		gratin de chou fleur
carré de l'est	fromage blanc sucré	bûche au lait de mélange	suisse sucré	fromage frais à tartiner
spécialité pomme abricot	fruit frais de saison	fruit frais de saison	fruit frais de saison	crème dessert saveur chocolat